



Château Haut La Garde

Stéphane LESPARRÉ

Le principal trait de ton caractère ?

Je suis tenace

L'animal que tu voudrais être ?

Un oiseau migrateur

Ce que tu aimes dans le vin ?

Le cycle d'une année

Ton état d'esprit actuel ?

Détendu

La propriété appartient à ma famille depuis les années 1920-1930 et une bonne partie de son histoire a été portée par mon père : il a exploité le domaine pendant presque quarante ans, avant de me le léguer en 2007. Sans hésiter et avec ténacité, je continue aujourd'hui le travail initié sur les vingt-sept hectares de vignes rouges du Château Haut La Garde, quatre générations après sa création par mon arrière-grand-père.



Château Haut La Garde

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint Seurin de Coursac

Surface totale du vignoble : 27 hectares

Terroir : Sols argilo-calcaire – 20 mètres d'altitude – Coteaux du lieu-dit La Garde – 35 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques avec trieur intégré. Remontage et délestage en adaptation par rapport à la structure du vin. Maîtrise des températures. Fermentation de 10 à 20 jours entre 25°C et 30°C. Elevage en cuves béton.

Assemblage : 70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec.

Commentaires de dégustation : La robe pourpre est dense et soutenue. Le nez de fruits mûrs évoque nettement la chair de cerise et laisse présager un vin puissant. En bouche, l'attaque est vive, le fruit rouge s'exprime rapidement, relayé par des tanins suaves. Un style privilégiant la typicité de l'appellation.

Accords mets et vins : Gibiers.

