Château Haut Vieux Chêne

Bertrand ROY

Le principal trait de ton caractère ?
Je suis généreux et positif

Ce que tu aimes dans le vin ?
J'aime la diversité

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?
La sincérité

Le don de la nature que tu voudrais avoir ?
Guérisseur

600 ans ! C'est l'âge du vieux chêne planté sur notre propriété, auquel le Château rend hommage. Il est là pour nous rappeler l'histoire du domaine : quand ma famille en devient propriétaire en 1879, le Chalet Régner, de son ancien nom, était une exploitation de chênes, qu'ils ont remplacé par des vignes plantées en Ugni Blanc. Je représente la quatrième génération de Roy sur le domaine et perpétue notre savoir-faire tout en le diversifiant.

Château Haut Vieux Chêne

BORDEAUX

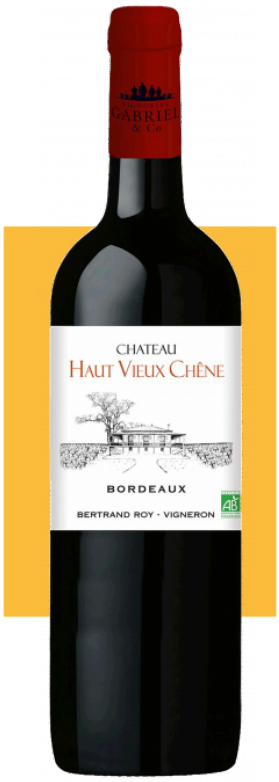
Village : Saint-Aubin-de-Blaye

Surface totale du vignoble : 44 hectares

Terroir : Sols sablo-graveleux et sous-sols argilo-sablonneux – Exposition est/est-sud - 28 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques début septembre. Vinification traditionnelle en cuves inox et béton. Macération à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 à 3 fois par jour puis délestage. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Élevage avec copeaux de bois.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires de dégustation : Une belle robe soutenue aux reflets violacés. Le nez est mûr, sur un fruit dense et souligné de notes épicées et boisées. En bouche, l'attaque franche termine par des tanins fondus. Le fruit est mûr et conserve sa fraîcheur. Un style velouté, plaisant, tout en gourmandise.

Accords mets et vins : Viandes rouges en sauce