

Château Haut Bigord

Damien LORTEAU

Qu'est ce que tu apprécies le plus chez tes amis ?
Qu'ils soient présents

Quel est ton principal défaut ?
Je suis un peu maniaque

Quelle est ton occupation préférée ?
J'adore le sport, je joue au Handball en club

Quel est le pays où tu souhaiterais vivre ?
J'aimerais vivre en Nouvelle-Zélande pour la richesse de ses paysages

Château Haut Bigord est une propriété qui appartient à ma famille depuis trois générations. Les personnes de ma famille qui s'y sont succédées ont mis beaucoup de cœur à la faire grandir et évoluer. J'ai décidé de prendre le relais de mes parents après mes études et trois années d'expériences à l'étranger, officiellement en 2013. C'est avec une grande fierté et beaucoup de passion que je m'occupe du domaine, qui est conduit en agriculture biologique depuis mon arrivée. Issu d'un regroupement des vignes de mes grands-pères paternel et maternel, le vignoble est une véritable mosaïque de terroirs. Cela confère toute sa complexité à notre vin.



Château Haut Bigord

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Reignac, Anglade, Saint Androny, Eyrans

Terroir : Sols silico-argileux et argilo-calcaires - Sous-sols argilo-calcaires – 45 mètres d'altitude – Exposition Sud-Ouest – 25 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre. Tri de la vendange sur table. Vinification traditionnelle, fermentation à basse temperature. Sans ajout de soufre. Remontage et délestage. Cuvaison pendant 3 semaines. Élevage en cuves.

Assemblage : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La robe est intense sur des teintes grenats. Le nez très ouvert évoque la baie rouge bien mûre. La bouche est charnue avec une trame tannique de grande qualité. S’exprime un joli fruit rouge juteux tout en gourmandise. L'expression même de la pureté du fruit.

Accords mets et vins : Côte de veau grillée

