

Château Haut Landon

Michelle BRIMAUD

Le principal trait de ton caractère ?
Je suis fonceuse et spontanée

L'occupation que tu préfères ?
Les balades dans la nature

Ta devise ?
Tout travail donne des résultats

Le voyage que tu aimerais faire ?
J'aimerais aller en Nouvelle Calédonie

Je me suis installée en tant que jeune viticultrice en 1988 en appellation Blaye Côtes de Bordeaux, suivant l'exemple de mes parents, viticulteurs et producteurs de vin à Mazion, et de Pineau et Cognac en Charente. En 1990, mon mari Dominique acquiert le Château Haut Landon. Propriété voisine de celle de mes parents, nous décidons de lier nos vignobles en 1997, lorsque que j'hérite de mes parents des chais et de 3 hectares de vignes. Au fil des années, notre couple à la ville, comme à la vigne, parvient à moderniser les équipements de vinification traditionnels de mes parents et à restructurer le vignoble attenant de 22 hectares. Le Château Haut Landon est aujourd'hui le plus étendu de nos trois vignobles et est cultivé en appellation Bordeaux Supérieur.



Château Haut Landon

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Village : Mazion, Cartelègue, Fours

Terroir : Sols argilo-calcaires et sableux – Exposition au soleil levant – 30 d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la mi/fin septembre. Macération pré-fermentaire à froid 3-4 jours. Turbo-pigeage pour une extraction en douceur. Durée de macération à adapter suivant les années. Élevage en cuve ciment et inox.

Assemblage : 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec

Commentaires de dégustation : La robe est colorée d’une belle intensité. Le nez s’ouvre sur des notes épicées. En bouche, l’attaque est souple, accompagnée par des tanins fins donnant une sucrosité très intéressante. La finale toute en longueur s’harmonise sur un mélange de fruits mûrs et de légères notes de caramel.

Accords mets et vins : Magret de canard

