

# 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

**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 :** Robe profonde aux reflets pourpres. Le nez mûr révèle des arômes concentrés de fruits, accompagnés de délicates notes épicées. La bouche s’ouvre sur une attaque vive, suivie de tanins souples et bien intégrés. Le fruit mûr conserve une belle fraîcheur, offrant un vin velouté, généreux et très agréable.

**Accords mets et vins :** Bavette à l'échalote, gratin dauphinois ,tomme de Savoie

