



# CHÂTEAU HAUT MOULIN

*Blaye Côtes de Bordeaux*

*Cuvée Prestige*



C.CHAPRON PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



Situation :	Commune de Braud
Superficie :	1 hectare
Sol :	Grave et sable
Cépages :	90% Merlot 10% Cabernet Sauvignon
Vigne :	25 ans d'âge
Production :	40 Hl/Ha, palissage verticale, effeuillage, vendanges vertes
Vinification :	Tri de la vendange, éraflage, foulage, macération et fermentation en cuve inox
Elevage :	En fût de Chêne Français pendant 12 mois
Dégustation :	Robe rouge noir intense aux reflets bruns. Au nez se révèlent des parfums de cerises à l'eau de vie, de cuir de café au lait et de cannelle. En bouche, l'attaque toute en rondeur dévoile une matière gouleyante et boisée.
Conservation :	A boire dès aujourd'hui, ou attendre en cave, à l'abri de la lumière pendant 4 à 10 ans.