

# CHÂTEAU HAUT-BACALAN

AOC Pessac-Léognan

Millésime **2009**



## LE VIGNOBLE

Superficie : 7ha, âge moyen du vignoble 17 ans

Sol : Graves argileuses compactes

Encépagement : 75% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot

Conduite du vignoble : Culture raisonnée

## LA VINIFICATION

Cépages: 55% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot

Vendanges manuelles par parcelle - Tri au cuvier Rouge : cuvaïson 3 à 4 semaine en cuves inox thermorégulées

Elevage 14/18 mois en barriques neuves

## NOTES DE DÉGUSTATION

Température de service : 18°

Conseil de garde : à boire dans les 5 ans.

Millésime d'exception, remarquable pour la soutenance de sa robe, la profondeur de la teinte et la persistance des reflets rubis sombres. Des notes de cuirs frais, de fruits secs et de confiture de mûre se dégagent rapidement du verre. Un caractère épicé procure une sensation goudronnée qui est enrichie par les saveurs confites. La présence d'un tanin racé soutient le vin pour offrir une cuvée riche, capiteuse : un vin croquant et gourmand.

## DISTINCTIONS

BETTANE & DESSAUVÉ: 15/20

Médaille d'Or Challenge Best French Wines USA 2011

Médaille d'Argent Challenge Best French Wines Asie 2011

Médaille d'Argent Monde Selection Bruxelles 2012



SCEV Michel Gonet et Fils

Château Lesparre 33750 Beychac et Caillau

Tél. +33 (0)5 57 24 51 23 - info@gonet.fr - www.gonet.fr