

CHÂTEAU HAUT-BACALAN

AOC Pessac-Léognan

Millésime **2011**



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

Les vendanges sont manuelles par parcelles. La cuvaison dure de 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées. Les vins du Château Haut-Bacalan sont élevés de 14 à 18 mois en barriques neuves.

NOTES DE DÉGUSTATION

Température de service : 18°

D'une teinte pourpre aux nuances presque noires. Un nez rôti avec des notes de chênes, de café, de fruits noirs et de graphite, caractère minéral distinct. La bouche, bien structurée, est intense de fruits juteux sombres. L'acidité est bien équilibré et les tanins sont fins, la finale longue et élégante.

DISTINCTIONS

- Robert Parker 88-100



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