

CHÂTEAU HAUT LAULION 2012

Bordeaux Supérieur AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Château Haut Laulion appartient à la famille Cardarelli. Le vignoble s'étend sur 100 hectares au cœur de l'Entre-Deux-Mers. Situé à 110 mètres d'altitude, le vignoble est orienté Sud/Sud-Est. Cette situation géographique permet une exposition optimale ainsi qu'un bon drainage des sols. Ces conditions naturelles sont très importantes pour favoriser une bonne maturation des raisins. Le sol, composé d'argile et de calcaire, est idéal pour la culture des trois célèbres cépages bordelais : le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. C'est l'assemblage de ces trois cépages qui donne aux vins de Bordeaux toute leur finesse, leur élégance et leur complexité aromatique. Très impliqués dans la gestion de leur domaine, M. et Mme Cardarelli connaissent parfaitement toutes les caractéristiques de leur terroir. Une attention toute particulière est apportée à la vinification. Afin de produire un vin de qualité, les chais sont équipés avec un matériel moderne et performant. Cet équipement permet de respecter les particularités de chaque parcelles et de chaque cépage. Grâce à tous ces efforts, à un terroir exceptionnel et à un savoir-faire unique, Château Haut Laulion élabore un vin riche, aromatique et puissant.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Massugas

Superficie : 100 hectares

Assemblage du vin : 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Type sols : Argilo-calcaire et boulbène

Age des Vignes : Entre 15 et 60 ans

Densité : 4500 pieds/hectare

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Traditionnelle, en cuves inox avec système de contrôle des températures.

Elevage : Elevage pendant 18 à 24 mois en cuves béton et inox.

Commentaires de dégustation

Château Haut Laulion 2012 présente une belle robe d'une intense couleur rubis avec des reflets violets. Le nez, riche, complexe et expressif, offre des arômes de fruits mûrs avec des délicates notes boisées. En bouche, le vin révèle une belle structure et de beaux tanins. L'attaque, ample et riche, délivre des arômes de fruits mûrs avec une touche épicée.

Accord mets et vin : Se déguste avec une bavette de boeuf aux échalottes, une caille rôtie, une bisque de homard ou un plateau de fromages.

Température de service : Entre 16°C et 18 °C

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au-delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

