

CHÂTEAU LA HOURCADE 2013

Médoc AOP

Présentation de la propriété

Le père du propriétaire actuel, Septime Cecchini, est arrivé dans le Médoc au moment de l'exode de 1940. Il fit l'acquisition de cette propriété et cumula au début l'activité de viticulteur et celle de facteur de village.

De 43 ares en 1967 à 4 hectares en 1986. C'est à cette date que l'un de ses fils, Gino, rachète la propriété familiale et décide d'agrandir le domaine à côté de son activité principale, Cavalier dans la cavalerie montée française.

Jusqu'au millésime 1987, sa récolte sera vinifiée par la coopérative voisine, mais dès 1988 il vinifie lui-même ses vins. Il rachète petit à petit des parcelles pour étoffer sa propriété et se consacrer à ses deux passions, le vin et les chevaux.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Jau-Dignac-et-Loirac

Superficie : 17 hectares

Assemblage du vin : 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Type sols : Graves garonnaises

Age des Vignes : 20-25ans

Densité : 5500 pieds/hectare

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Traditionnelles, en cuves inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Ce Médoc présente une robe d'une belle couleur rubis profonde avec des reflets violacés. Le nez est expressif et élégant et il est dominé par des notes de fruits noirs et légèrement épicées. En bouche le vin est structuré, équilibré et harmonieux avec des tanins présents et enrobés. Un vin d'une bonne persistance aromatique.

Accord mets et vin : Viandes rouges, gibiers, volailles, plateau de fromages

Température de service : Entre 16 et 18°C

Garde : Jusqu'à 10 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.

