

CHÂTEAU HAUT SELVE

Château Haut Selve Graves Reserve 2016

56,57\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15084999
\$	Prix licencié	48.26\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Bordeaux
📁	Appellation	Graves
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 56 %
🍇	Cépage(s)	Merlot 44 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La création de Château Haut Selve est née de l'ambition de créer un nouveau et grand vignoble, une unique création ex nihilo, sur les terres d'une propriété de grande réputation au XIXème siècle, disparue après la propagation du phylloxéra, des terres en repos depuis cent-vingt ans...

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin annonce son caractère par une jolie robe rouge cerise aux reflets tuilés, avant de révéler un bouquet de belle intensité, mêlant un boisé élégant à des arômes de griottes configurées, souple, charnu en attaque de bouche, le palais affirme une bonne personnalité et un bon équilibre, le tout soutenu par des tanins mûrs.

ÉLABORATION DU PRODUIT

· Macération préfermentaire à froid de 4 jours pour l'extraction des arômes · Fermentation alcoolique maîtrisée entre 26 et 28° · Macération totale de 3 à 4 semaines · Vieillessement de 12 mois en barriques de chêne français · 1/3 de barriques neuves (Nadalié, Vicard, Sylvain, Mercier, Seguin Moreau, Marques, Garonnaise)

