

# Château Haut Pommarède

## Graves rouge

*Vin caractéristique de son appellation, bien charpenté,  
à la couleur sombre et aux arômes de fruits noirs un peu épicés.  
En bouche, le vin est riche et élégant avec des tanins suaves.  
A déguster sur viandes rouges, plats en sauce et fromages*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Sur la commune de Castres sur Gironde. Le château et son vignoble figurait sur la charte du 13ème siècle. Cette propriété est dans la même famille depuis 1900.

**SURFACE EXPLOITEE :** 9 hectares

**NATURE DU SOL :** Croupe graveleuse de 19 m de profondeur.

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 50 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Malbec

**VENDANGES :** Vendange manuelle et mécanique, à maturité optimale des raisins.

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle en cuves inox thermo régulées. Macération longue (25 jours environ).

**ELEVAGE :** En barriques de chêne et en cuves

**PRODUCTION ANNUELLE :** Environ 50 000 bouteilles

