

Château Les Hautes Tuileries– 2nd Vin Ch. Les Hauts Conseillants

Lalande de Pomerol

*Belle robe, fruité et souple avec une bonne tenue en bouche et une finale harmonieuse.
Un vin à déguster à 16-18° sur viandes rouges grillées, plats cuisinés et fromages
comme le Brie ou le Saint Nectaire.*

SITUATION GEOGRAPHIQUE : La récolte est issue des jeunes vignes du Château Les Hauts Conseillants, qui sont situées sur la commune de Néac, sur le plateau de Chevrol.

NATURE DU SOL : Sablo-limoneux.

ENCEPAGEMENT : 70 % Merlot, 20 % Cabernets francs, 10 % Cabernets Sauvignons.

Age des vignes : 10-15 ans selon les millésimes

VENDANGES : Vendanges Manuelles à maturité parcelle par parcelle en fonction des cépages. Strict sélection des baies en fonction de la maturité.

VINIFICATION : Traditionnelle avec un cuvier en inox thermo-régulés. La macération est longue, de 4 à semaines.

ELEVAGE: Elevage pour 50% en barriques de chêne de Hauts Conseillants et Château Bonalque, le reste en cuves béton, pendant 18 mois.

PRODUCTION ANNUELLE : Environ 15 000 bouteilles

