

MARQUISE DE HAUT VIGNEAU 2018 ROUGE

DOMAINES MENERET AUDY



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Propriétaire du Château Carbonnieux et du Château Haut-Vigneau en AOC Pessac-Léognan, Eric Perrin signe, avec la cuvée « Marquise de Haut-Vigneau », un vin confidentiel traité « comme un bijou », tant sur le plan du contenu que du contenant.

- Cabernet Sauvignon 60%
- Merlot 40%

Accords mets et vins

Accompagne viandes rouges, gibiers et volailles rôties, fromages

Détails

Millesime : 2018

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet-Sauvignon

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Domaine : Château Haut Vigneau

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Pessac-Léognan

Caractéristiques

Terroir : Graves type gunzienne

Cépage : 40% Merlot, 60% cabernet Sauvignon

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Traditionnelle avec thermorégulation. cuvaison de 20 jours, cuves en inox

Elevage : Elevage barrique 15 à 18 mois, dont 20% de bois neuf

Dégustation

Robe : Couleur grenat, intense et brillante

Nez : Notes de fruits noirs et laisse apparaitre des arômes épicés et torréfiés

Bouche : L'attaque est ronde et puissante avec une belle structure tannique

Finale : La finale est suffisamment longue pour laisser présager une belle dégustation d'ici 4 à 10 ans

Garde : 10 ans

Température de service : 16° à 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

"A l'origine, la SARL DOMAINES MENERET-AUDY a été créée en 2006 par Dominique MENERET dans le but de distribuer les vins de ses propriétés, le Domaine de Courteillac et les vins de L'Aventure Winery, propriété californienne dans laquelle il est associé. L'arrivée de son beau-fils, Antoine CLEMENT, en 2014, a permis de développer la partie « négoce » de l'activité, avec la constitution d'une gamme beaucoup plus complète, couvrant un large éventail de la production Bordelaise. D'excellentes conditions de stockage, un appui logistique de qualité, permettent d'assurer le meilleur service à nos clients."

