CHATEAU L’HAUR DU CHAY

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

|  |
| --- |
|  |
| Une image contenant ciel, extérieur, avion, aéronef  Description générée automatiquement |
|  |

**LE VIGNOBLE :**

Superficie :12.86 Ha

Label : Agriculture biologique contrôlé par Ecocert, HVE3, NOP

Terroir : argilo-calcaire

Assemblage : 90% merlot 10 % cabernet sauvignon

Age moyen du vignoble : 25 ans

Densité : 5000 pieds hectares

Taille : guyot double

**LE CHAI :**

Contrôle de maturité

Vendange parcellaire

Tri, éraflage, foulage, débourbage des jus à l’entrée de la vendange.

Fermentation sous contrôle des températures

Remontages fractionnés pour des extractions en douceur.

Macération : 15 à 2 jours

Fermentation malolactique en cuves souterraines.

**LE VIN :**

Elevage en cuve béton

Assemblages en cuves après 8 mois dans le chai.

**NOTES DE DEGUSTATION :**

Notre Blaye Côtes de Bordeaux du Château, se compose à 90% de merlot et 10% de cabernet sauvignon, se décline en trois cuvées.

**Sandrine Haure, Propriétaire, Vigneronne**

Une image contenant vin, bouteille, intérieur, alcool

Description générée automatiquement

Cuvée Osmose BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**Au château de l'Haur du Chay, l'or est ce merveilleux nectar qui s'écoule des raisins.**

**Sandrine et Mickaël les vinifient avec passion pour créer des vins harmonieux.**

**Situé à Fours, au cœur de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux, le domaine s'étend sur treize hectares baignés par le soleil. Les vignes, jolies et bien faites tel un jardin privé, produisent des vins aux arômes puissants et intenses.**

**La propriété est à taille humaine afin privilégier avant tout la qualité à la quantité et l'excellence à la suffisance. Les vins, à l'image de leurs propriétaires, sont bio, pour être en harmonie avec le terroir cultivé et la nature environnante.**

**Appellation :** Blaye Côtes de Bordeaux

**Cépages :** 90 % Merlot 10 % Cabernet Sauvignon

**Certification :** AB Ecocert, HVE3, NOP

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Vendanges mécaniques. Une partie en vinification traditionnelle en cuve inox thermorégulée et cuves béton.

**Note de dégustation :** Robe brillante couleur rubis, nez de petits fruits rouges et d’épices.

L’attaque est souple, soutenue par des tanins soyeux.

**Accord mets/VINS :** Viande blanche, apéritif