



# Château Haut Veyrac

## Saint-Emilion Grand Cru

### FICHE TECHNIQUE – MILLESIME 2014

**Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru

**Cuvée** : Château Haut-Veyrac 2014

**Millésime** : 2014

**Volume d'alcool** : 13%

#### **Terroir**

Sols : Argilo-calcaire.

Encépagement : Merlot 75%, Cabernet Franc 25%.

Superficie en production : 8 hectares : 6 hectares de Merlot et 2 hectares de Cabernet Franc.

Age des vignes : 75 ans (20%), 50 ans (20%), 25 ans (60%).

Densité de plantation : 6000 pieds/ha



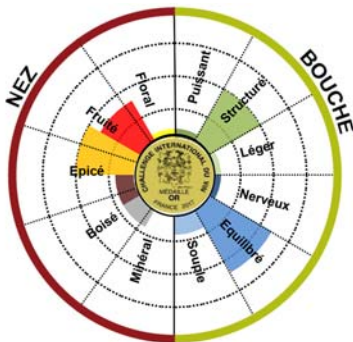
#### **Culture / Elevage**

Vendanges : Mécaniques et manuelles sur les vieilles vignes.

Vinification : Traditionnelle avec macération pré-fermentaire à froid et Bio-protection. Cuves inox et béton thermo-régulées.

Elevage : 12 mois en barriques (chêne français), dont 50 % de barriques neuves chaque année.

Mise en bouteille : Au domaine.



#### **Notes de dégustation**

Robe rouge, mate et profonde.

Le premier nez est toasté, mêlé à des notes de fruits mûrs type fraise, mûre, soutenu par une pointe vanillée.

La mise en bouche est crémeuse, fraîche et tonique. Les tanins cendrés, crayeux et encore jeunes confèrent des notes de tabac blond.

La bouche est carrée, coffrée et dense avec un retour aromatique chocolaté et mentholé.

**Conseils de service** : La température de service idéale est de 18°C S'accompagne très bien sur un mille-feuille au chocolat et son coulis de framboise.

**Capacité de vieillissement** : 12 ans.

**Récompense** : Médaille d'Or « Concours Mondial des Vins Féminale ».  
Médaille d'Or « Challenge International ».