



# Château Haut-Veyrac 2016

## Saint Emilion Grand Cru

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation :** Saint-Emilion Grand Cru  
**Certification environnementale :** HVE 2  
**Cuvée :** Château Haut-Veyrac 2016  
**Millésime :** 2016  
**Couleur :** Rouge



### Terroir

**Sols :** Côteau argilo - calcaire à astéries.  
**Encépagement :** Merlot 85%. Cabernet Franc 15%.  
**Superficie en production :** 9 hectares.  
**Production 1<sup>er</sup> vin :** 210 HL.  
**Age des vignes :** 65% <35 ans> 35%  
**Densité de plantation :** 5500 pieds/ha.

### Culture / Itinéraire technique

**Travail mécanique :** intercep sous le pied (0% glyphosate), tonte inter-rang, écimage.

**Travail manuel :** Taille, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage. Les travaux manuels sont privilégiés pour leur précision, le respect de la plante et aussi pour limiter notre empreinte carbone.

**Traitements :** à base de produit bio-contrôle (35 %), de produits phytopharmaceutiques (non CMR) en utilisation optimisée en fonction des conditions climatiques et du stade phénologique et d'engrais naturels non classés.

### Vinification / Elevage

**Vendanges :** Mécaniques pour moitié et manuelles sur les vieilles vignes.

**Vinification :** « Bio-protection » sans sulfite ajouté durant la vinification. Cuves inox et béton thermo-régulées.

**Elevage :** 12 mois en barriques (chêne français, 4 tonneliers), dont 50 % de barriques neuves chaque année.

**Mise en bouteille :** Au domaine.

### Note de dégustation

« Grenat aux reflets violets. Quelle belle et complexe intensité olfactive. Elle est marquée par le terroir, le fruit et une touche d'élevage. Parfaite réflexion du bouquet en attaque. Haut Veyrac 2016 a du corps, de la tension et est parfaitement équilibré. Les tannins sont fins, puissants et en parfaite adéquation avec la structure. Un vin de caractère. Il est prometteur et je me réjouis de suivre ce millésime dans son évolution. Bravo ! »

Yves BECK

**Conseils de service :** La température de service idéale est de 16-17°C.

Servi avec une côte de bœuf ou un magret de canard à la plancha.

**Capacité de vieillissement :** 12 ans.

**Récompenses :** Lauréat « coupe des crus Saint-Emilion » 2019 - 92 pts James Suckling – 92 pts Yves BECK – 91+ Jebb DUNNUCK – 90 pts Yohann CASTAING – 15 Pts Le POINT (09/2018).