

CHÂTEAU D'AS



A.O.C GRAVES ROUGE Millésime 2020



DEGUSTATION

"Frais et fruité, ce vin présente des tanins mûrs et potentiel de jutosité. Les abondantes saveurs de cassis sont équilibrées par l'acidité. A déguster à partir de 2024 : Wine Enthusiast." "Robe grenat foncé brillante. Nez mûr et assez doux, un Merlot avec des notes de prunes confiturées, de fruits rouges, de cassis et d'épices herbacées. Bonne densité en bouche, structure classique avec des tanins fins, finale souple et ronde avec une belle longueur. Un vin que l'on peut garder encore quelques années, mais que l'on peut aussi déguster dès maintenant : Andreas Larsson - Tasted Wine."

ACCORD MET/VIN

Servez le avec des viandes rouges, blanches, des gibiers ou encore un confit de canard.

DISTINCTION

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

Médaille D'Or - Challenge International du vin 2023.

Médaille D'Or - Concours de Lyon 2023.

Médaille D'Argent - Concours des Grands Vins de France Macon 2023.

88/100 : Wine Enthusiast 2023.

Tasted Wine by Andreas Larsson : 90/100.

PRODUCTION

Aire d'appellation : A.O.C. GRAVES ROUGE.

Superficie de 3,44 ha.

Nature du sol : graves et graviers sur sol sableux, sous-sol argilo-calcaire.

Rendement : 45 hl/ha.

Age des vignes : 30 ans.

Production : 22 000 bouteilles.

VINIFICATION

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet sauvignon.

Vendanges mécaniques avec sélection des vendanges en pleine maturité.

Vinification : macération de 20 à 30 jours, élevage en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois.

Viellissement : peut se boire de suite, mais évoluera favorablement pendant 10 ans.

Degré : 13,5% vol.

A.O.C GRAVES RED Vintage 2020



TASTING

"Fresh and fruity, this well-made wine has ripe tannins and potential juiciness. Abundant black currant flavors are balanced with acidity. Drink from 2024 : Wine Enthusiast." "Bright dark garnet colour. Ripe rather sweet nose, fairly Merlot with jammed plum, red berries, blackcurrant and some herbal spiciness. Good density on the palate, classic structure with fine tannin, supple and rounded finish with good length. A wine that you keep for a few more years, but that you can also enjoy now : Andreas Larsson - Tasted Wine."

FOOD PAIRING

Serve it with red or white meats and game; it goes very well with duck confit.

FOOD PAIRING

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).

Gold Medal - International Wine Challenge 2023.

Gold Medal - Lyon 2023 Competition.

Silver Medal - Macon 2023 Competition.

Tasted Wine by Andreas Larsson : 90/100.

PRODUCTION

Appellation : A.O.C. GRAVES RED.

Soil : clay and chalky.

3.44 ha area on a graveling ground permitting a perfect draining.

Yield : 45 hl/ha.

Average age of vines : 30 years old.

Production : 22 000 bottles.

VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 80% Merlot, 20% Cabernet sauvignon.

Mechanical harvesting, selected at the right maturity.

Vinification : 20 to 30 days of maceration, in oak barrels for 12 to 14 months.

Ageing : can be drunk immediately, but will develop well for 10 years.

Bottling : bottles stored horizontally in cages at the property.

Degree : 13,5% vol.

BOTTLE : 3 760 087 342 215



CASE : 3 760 087 342 222



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - BP 38 - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com