

CARRÉ D'AS

A.O.C SAINT-EMILION ROUGE



DEGUSTATION

Très belle robe pourpre à reflets rubis. Vous trouverez dans ce Saint-Émilion des tanins soyeux, un joli nez ambitieux et boisé, de l'élégance, des notes de fruits rouges et une présence fruitée qui devrait parfaitement évoluer avec le temps.

ACCORD MET/VIN

Servir avec du magret de canard caramélisé, filet de bœuf, poulet ou un plateau de fromage (Camembert, Comté, Saint-Nectaire).

PRODUCTION

Aire d'appellation : AOC SAINT-EMILION.

Sol : Argilo-calcaire, sablo-limoneux.

Age des vignes : 40 ans.

Production : 6000 à 50 000 bouteilles.

VINIFICATION ET VITICULTURE

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

Vendanges mécaniques. Vinification : sélection de la vendange en pleine maturité.

Elevage en cuve inox. Finement boisé.

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

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 12 mois à la propriété.

Degré : 14% vol.

TERROIR

L'AOC Saint-Émilion compte 4 familles de sols (des sols calcaires, argilo-calcaires, graveleux et sableux), formant un paysage vallonné, entre coteaux, plateaux, hautes terrasses et plaines. S'ajoute à cela un microclimat idéal, parfaitement adapté à la culture de la vigne, et du merlot en particulier.

A.O.C SAINT-EMILION RED



TASTING

Elegant, silky, with velvet tannins, oak, black raspberries and oac notes create the nose. Intense ruby red colour with purple gleams Already drinking well, this wine should be consumed over the next decade.

FOOD PAIRING

Serve with caramelized duck filets, beef fillet, braised chicken, cheese platter (Camembert, Comté, Saint-Nectaire).

PRODUCTION

Appellation : AOC SAINT-EMILION RED.

Soil : clay and chalky, sandy and muddy.

Average age of vines : 40 years old.

Production : 6000 or 50 000 bottles.

VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 80% Merlot, 20% CaberneCabernet Sauvignon.

Mécanical harvesting. Ageing in steel tanks.

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

Bottling : bottles stored horizontally in cages at the property, without labels, for 12 months.

Degree : 14 % vol.

TERROIR

The Saint-Émilion AOC has 4 families of soils (limestone, clay-limestone, gravel and sand), forming an undulating landscape of hillsides, plateaux, high terraces and plains. Added to this is an ideal microclimate, perfectly suited to growing vines, and Merlot in particular.



BOTTLE : 3 760 087 344 165



CASE : 3 760 087 344 172

LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Béguey - France

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