

CHÂTEAU ARNAUD JOUAN



A.O.C CÔTES DE BORDEAUX Millésime 2020



DEGUSTATION

Un vin de bouche suave et gourmand aux notes épicées et poivrées. Chaleureux et boisé, généreux et fruité, il exhibe une robe d'un rouge rubis sombre sublimé par des notes de réglisse.

ACCORD MET/VIN

Servez-le avec des côtes d'agneau, un jarret de veau ou un poulet chasseur.

PRODUCTION

Aire d'appellation : A.O.C. COTES DE BORDEAUX ROUGE.

Sol : Argilo-calcaire.

Rendement : 50 hL/ha.

Age des vignes : 30 ans.

Production : 60.000 bouteilles.

DISTINCTION

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

Médaille d'Or : Challenge International du Vin 2023, Concours Feminalise 2023 & Coup de cœur du jury.

Médaille d'Argent : Concours de Macon 2023, Concours de Lyon 2023 & Mondial de Bruxelles 2023.

VINIFICATION

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.

Vendanges mécaniques, sélection de la vendange à la main.

Vinification : macération de 20 à 30 jours pour la fermentation alcoolique en cuve inox.

Passage en barriques sur 6 mois.

Vieillessement : peut se boire de suite, mais évoluera favorablement pendant 6 ans.

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

Degré : 13,5 % vol.

A.O.C CÔTES DE BORDEAUX Vintage 2020



TASTING

A sweet and gourmet wine with spicy and peppery notes. Warm and woody, generous and fruity, exhibits a dark ruby red colour enhanced by liquorice notes.

FOOD PAIRING

Serve with lamb chops, veal shank or chicken chasseur.

PRODUCTION

Appellation : AOC CÔTES DE BORDEAUX RED.

Soil : clay-limestone soil.

Yield : 50 hL/ha.

Average age of vines : 30 years old.

Production : 60,000 bottles.

DISTINCTION

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).

Gold Medal : International Wine Challenge 2023, Feminalise 2023 Competition & Jury's favorite.

Silver Medal : Macon 2023 Competition, Lyon 2023 Competition & Bruxelles 2023 Competition.

VINIFICATION

Grape Variety : 60% Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon.

Mechanical harvesting, selection of grapes by hand.

Vinification : 20-30 day maceration for alcoholic fermentation in stainless steel tanks.

Aged in oak barrels for 6 months.

Ageing : can be drunk immediately, but will evolve favorably over 6 years.

Bottling : bottles stored for 12 months at the estate.

Degree : 13,5 % vol.

BOTTLE : 3 760 087 344 011



CASE : 3 760 087 344 028



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Beguey - France

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