

# CHÂTEAU HAUT MONDAIN

## Grande Réserve



### A.O.C BORDEAUX ROUGE

Millésime 2021



#### DEGUSTATION

Cet assemblage classique, merlot et cabernet-sauvignon, se dévoile avec parcimonie au premier nez, puis l'aération libère les fruits mûrs, sur un fond boisé élégant. La bouche reste sur ces tonalités et offre beaucoup de matière, de gras et une belle solidité autour de tanins au grain fin et soyeux.

#### ACCORD MET/VIN

Servez-le avec des viandes rouges et blanches, gibiers. Excellent sur tous les fromages.

#### DISTINCTIONS

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnemental).  
Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2023.  
Médaille d'Or Concours de Lyon 2023.  
Médaille d'Or Concours de Bordeaux 2023.

#### PRODUCTION

Aire d'appellation : A.O.C. BORDEAUX ROUGE.  
Sol : Argilo-calcaire.  
Rendement : 50 hl/ha.  
Age des vignes : 20 ans.  
Production : 60.000 bouteilles.

#### VINIFICATION

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.  
Vendanges mécaniques. Vinification : sélection de la vendange.  
Vieillessement : peut se boire dès maintenant mais évoluera favorablement pendant 5 ans.  
Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 12 mois à la propriété.  
Degré : 14% vol.

### A.O.C BORDEAUX RED

Vintage 2021



#### TASTING

This classic blend of Merlot and Cabernet Sauvignon, is sparingly revealed on the first nose, then the aeration releases the ripe fruit on an elegant woody background. The palate remains on these tones and offers a lot of substance, fat and a beautiful solidity around tannins with a fine and silky grain.

#### FOOD PAIRING

Serve with red and white meats, games. Excellent with all cheese.

#### DISTINCTIONS

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).  
Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2023.  
Gold Medal Lyon 2023 Competition.  
Gold Medal Bordeaux 2023 Competition.

#### PRODUCTION

Appellation : A.O.C BORDEAUX RED.  
Soil : clay and chalky.  
Yield : 50hl / ha.  
Average age of vines : 20 years old.  
Production : 60 000 bottles.

#### VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.  
Mechanical harvesting.  
Ageing : can be drunk immediately but will develop well for 3 to 5 years.  
Bottling : bottles stored horizontally in cages at the property for 12 months.  
Degree : 14% vol.

BOTTLE : 3 760 087 343 793



CASE : 3 760 087 343 809



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