

CHÂTEAU HAUT MONDAIN



A.O.C BORDEAUX ROSE Millésime 2023



DEGUSTATION

Habillé d'une belle robe brillante pâle, ce rosé présente une jolie fraîcheur et beaucoup de finesse, tout en gardant un volume intéressant. Le nez est discret mais bien marqué par les fruits rouges. La bouche, douce, soyeuse et fruité, est sous-tendue par une plaisante vivacité qui lui confère équilibre et longueur.

ACCORD MET/VIN

Un vin de plaisir pour des grillades de porc marinées, ou encore une poêlée de langoustines au beurre.

DISTINCTION

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

PRODUCTION

Aire d'appellation : A.O.C BORDEAUX ROSE.

Sol : Argilo-calcaire.

Rendement : 53 hL/ha.

Age des vignes : 20 ans.

Production : 20 000 bouteilles.

VINIFICATION

Cépages : 50% Cabernet Franc, 50% Malbec.

Vendanges mécaniques avec sélection des vendanges en pleine maturité.

Vinification : égrappage total, fermentation avec contrôle des températures.

Viellissement : peut se boire de suite, mais peut attendre 1 à 2 ans.

Degré : 13% vol.



A.O.C BORDEAUX ROSE Vintage 2023



TASTING

Dressed in a beautiful pale shiny color, this rosé presents a nice freshness and a lot of finesse, while keeping an interesting volume. The nose is discreet but well marked by red fruits. The mouth, soft, silky and fruity, is underpinned by a pleasant vivacity that gives it balance and length.

FOOD PAIRING

Perfect with fish, prawns, white or grilled meat.

DISTINCTION

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).

PRODUCTION

Appellation : A.O.C. BORDEAUX ROSE.

Soil : clay and chalky.

Yield : 53 hL/ha.

Average age of vines age : 20 years old.

Production : 20 000 bottles.

VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 50% Cabernet Franc, 50% Malbec.

Mechanical harvesting, selected at the right maturity.

Vinification : total grapping, fermented with temperature regulation.

Ageing : can be drunk immediately but will develop well for 1 to 2 years.

Bottling : bottles stored horizontally after cold soaking.

Degree : 13% vol.

BOTTLE : 3 760 087 343 434



CASE : 3 760 087 343 441



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