

# CHÂTEAU PORT DU ROY



## A.O.C BORDEAUX SUPÉRIEUR

Millésime 2020



### DEGUSTATION :

Nez épanoui de fruits rouge bien mûrs, avec des notes de cerises noires et de boisé vanillé ; bouche tendre, ronde, grasse. Joli fond. Avec des tanins encore jeunes, qui renforcent le volume. La finale est chaleureuse, structurée, assez longue & torréfiée.

### ACCORD MET/VIN :

Avec un rôti de bœuf, ou encore un poulet aux morilles.

### DISTINCTION:

Démarche Environnementale: Certification HVE ( Haute Valeur Environnementale)

### PRODUCTION :

Aire d'appellation : A.O.C BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE

Sol : Terre forte et graveleuse, sur sous-sol argilo-siliceux.

Rendement : 40 Hl/ha. Age des vignes : 30 - 40 ans.

Production : 46 000 Bouteilles. Superficie : 6,95 hectares.

Densité de plantation : 5 000 pieds/ha

Disponible : 12 000 bouteilles

### VINIFICATION :

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Vendanges manuelles et mécaniques

Vinification : - Temps de cuvaison → 24 à 30 jours

- Temps de fermentation → 4 à 5 jours

- Temps de macération → 20 à 25 jours

- Contrôle des fermentations → cuves ciment thermo-régulées

Elevage en cuves béton sur staves

Peut se boire de suite, mais évoluera favorablement pendant 5 ans.

Bouteille bordelaise lourde

## A.O.C BORDEAUX SUPÉRIEUR



Vintage 2020

### TASTING :

Nose full of ripe red fruits, with notes of black cherries and vanilla woody notes; tender, round, fat on the palate. Nice background. With tannins that are still young, which enhances volume.

The finish is warm, structured, quite long & roasted.

### FOOD PAIRING :

With a roast beef, or a chicken with morels.

### DISTINCTION:

Environmental Approach: HVE Certification 5(High Environmental Value)

### PRODUCTION :

Appellation area: A.O.C BORDEAUX SUPÉRIEUR RED

Soil: Strong and gravelly soil, on a clayey-siliceous subsoil

Yield: 40 Hl/ha. Age of the vines: 30 - 40 years

Production: 46 000 Bottles. Surface area: 6.95 hectares

Planting density: 5 000 vines per hectare.

Available: 12 000 bottles

### VINIFICATION AND VITICULTURE :

Blend: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Manual and mechanical harvesting.

Vinification: - Vatting time → 24 to 30 days

- Fermentation time → 4 to 5 days

- Maceration time → 20 to 25 days

- Fermentation control → thermo-regulated cement tanks

Maturing in concrete vats on staves

Can be drunk immediately, but will evolve favourably for 5 years

Bordeaux style heavy bottle



Barcode BOUTEILLE / BOTTLE : 3 48 033 315 40 19

Barcode CARTON / CASE : 3 48 033 315 40 40



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