

CHEVALIER DE LA FONTAINE



A.O.C BORDEAUX ROUGE



DÉGUSTATION

A l'œil, un rouge grenat soutenu. Encore un peu discret avec un joli nez boisé, fruits rouges frais, tabac. Rond et souple, évolution avec un joli fond assez floral. Les tanins sont en bouche veloutés, très fins et suffisamment denses.

ACCORD MET/VIN

Idéal avec un magret de canard braisé ou encore avec un plateau de fromages.

DISTINCTION

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

PRODUCTION

Aire d'appellation : AOC BORDEAUX ROUGE.

Sol : Argilo-calcaire.

Rendement : 50 hL/ha.

Age des vignes : 20 ans.

Production : 90 000 bouteilles.

VINIFICATION

Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

Vendange et tri mécanique de la récolte.

Vinification : macération de 24 jours pour la fermentation alcoolique en cuve inox.

Viellissement : peut se boire dès maintenant mais évoluera favorablement pendant 6 ans.

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

Degré : Entre 13% et 14% vol.

A.O.C BORDEAUX RED



TASTING

To the eye, a deep garnet red. Still a little discreet with a pretty woody nose, fresh red fruits, tobacco. Round and supple, evolving with a pretty floral base. The tannins are velvety on the palate, very fine and sufficiently dense.

FOOD PAIRING

Ideal with braised duck breast or with a cheese platter.

DISTINCTION

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).

PRODUCTION

Appellation : AOC BORDEAUX ROUGE.

Soil : clay and chalky.

Yield : 50 hL/ha.

Average age of vines : 20 years old.

Production : 90 000 bottles.

VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

Mechanical harvesting and selection of grapes.

Vinification : 24 days of maceration for the alcoholic fermentation in a stainless steel tank.

Ageing : can be drunk immediately but will develop well for 5 to 6 years.

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

Degree : Between 13% and 14% vol.



BOTTLE : 3 760 087 341 096



CASE : 3 760 087 341 102



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