

HAUT D'AS



A.O.C BORDEAUX ROUGE



DÉGUSTATION

La robe du vin est d'un rouge grenat soutenu. Il possède un joli nez boisé, fruits rouges frais et tabac. Rond et souple, il évolue 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 : HVE (Haute Valeur Environnement).

Millésime 2020 : médaille or Féminalise 2021, 1 étoile Guide Hachette 2024.

Millésime 2021 : médaille or concours de Lyon 2023, médaille argent concours de Paris et Bordeaux 2023.

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.

Vieillessement : peut se boire dès maintenant 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 BORDEAUX RED



TASTING

It shines wrapped in a deep garnet red with a pretty woody nose, fresh red fruits and 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 (High Environmental Value).

Vintage 2020 : gold medal Feminalise 2021, 1 star Guide Hachette 2024.

Vintage 2021 : gold medal Lyon 2023 competition, silver medal Paris and Bordeaux 2023 competition.

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 for 12 months.

Degree : 13,5% vol.

BOTTLE : 3 760 087 343 755



CASE : 3 760 087 343 762



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