

# Les Charmilles des Hauts de Palette

## A.O.C BORDEAUX ROUGE



### DEGUSTATION

De savoureux parfums d'épices douces et de raisin frais s'exhalent du verre. Après une attaque tout en souplesse, le palais se révèle ample, onctueux et gourmand, épaulé par des tanins soyeux, sans aspérité, qui renforcent ce côté aimable. Ce 2016 exhibe une robe d'un rouge rubis sombre, sublimé par des reflets violacés.

### ACCORD MET/VIN

Servez-le avec des côtes d'agneau grillés, un rôti de bœuf ou des tournedos de magret de canard.

### PRODUCTION

Aire d'appellation : AOC BORDEAUX ROUGE.

Sol : Argilo-calcaire.

Rendement : 50 hL/ha.

Age des vignes : 20 ans.

Production : 20 000 à 60 000 bouteilles.

### VINIFICATION

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.

Vendange et tri mécanique de la récolte.

Vinification : macération de 20 à 30 jours pour la fermentation alcoolique en cuve inox.

Passage en barriques sur 6 mois.

Veilleissement : peut se boire de suite, 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

Tasty aromas of sweet spices and fresh grapes are exhaled from the glass. After a smooth attack, the palate is full, creamy and gourmet, supported by silky, smooth and uneven tannins, which reinforce this pleasant side. This 2016 exhibits a dark ruby red colour, sublimated by purplish reflections.

### FOOD PAIRING

Serve with lamb ribs, roast beef or duck tournedos.

### PRODUCTION

Appellation : AOC BORDEAUX RED.

Soil : clay and chalky.

Yield : 50 hL/ha.

Average age of vines : 20 years old.

Production : 20 000 or 60 000 bottles.

### VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.

Mechanical harvesting and selection of grapes (Winery Pellenc).

Vinification : 20 or 30 days of maceration, alcoholic fermentation in a stainless steel tank.

Aged in oak barrels for 6 months.

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

Bottling : bottles stored horizontally in cages at the property for 12 months.

Degree : Between 13% and 14% vol.



BOTTLE : 3 760 087 343 991



CASE : 3 760 087 344 004



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