

Château Haut Lartigue



A.O.C Pessac Léognan



HISTOIRE

Situé sur les croupes graveleuses de Saint Médard d'Eyrans, près de Bordeaux, le Château d'Eyran date du XIVe siècle. En 1796, il devient la propriété de la famille de Seze qui le possède encore aujourd'hui. La restauration du vignoble est menée depuis 1984 par Brigitte, Stéphane et Charles Savigneux.

VINIFICATION

Conduite du vignoble en agriculture raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 (HVE3). Après des vendanges manuelles, une vinification traditionnelle, (cuvaison longue, thermorégulation et remontages fréquents), le Château Haut l'Artigue est le second vin du Château d'Eyran.

SOLS-GÉOLOGIE

Le vignoble est de 25 hectares sur des graves sablonneuses et des graves sur argilo-calcaire.

ÉLEVAGE : 12 mois

CÉPAGES : 50% Cabernet Sauvignon et 50% Merlot

GARDE : 3 à 6 ans

DÉGUSTATION

Fruité en attaque, il est plein et équilibré. Souple et loyal, la bouche est ronde et avenante, soutenue par des tanins très doux.

Température : 17-18°

Accompagnement : Plats traditionnels, viandes et poissons grillés, viandes en sauce, fromage doux.



A.O.C Pessac Léognan



HISTORY

Situated on the gravelly slopes of Saint Médard d'Eyrans, near Bordeaux, Château d'Eyran dates back to the 14th century. In 1796, it became the property of the de Seze family, who still own it today. Since 1984, Brigitte, Stéphane and Charles Savigneux have been restoring the vineyard.

VINIFICATION

The vineyard is run using integrated farming methods, and is certified to High Environmental Value Level 3 (HVE3). After manual harvesting and traditional vinification (long vatting time, thermoregulation and frequent pumping-over), Château Haut l'Artigue is the second wine of Château d'Eyran.

SOIL AND GEOLOGY

The 25-hectare vineyard is planted on sandy gravel and gravel on clay-limestone.

AGEING : 12 months

VARIETIES : 50% Cabernet Sauvignon and 50% Merlot

AGEING : 3 to 6 years

TASTING

Fruity on the palate, full and balanced. Supple and loyal, the palate is round and inviting, supported by very soft tannins.

Temperature: 17-18°C

To accompany Traditional dishes, grilled meats and fish, meats in sauce, mild cheeses.



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