

# CHÂTEAU HAUT-POMMARÈDE

## ÉLÉGANCE

### GRAVES ROUGE

Ce vignoble figurait dans la charte du XIII<sup>e</sup> siècle. Dominique Haverlan, défenseur du terroir viticole et amoureux de vieilles pierres, a pris en main la destinée de cet ensemble viticole afin de lui redonner son envergure et son image historique en mettant au profit son terroir exceptionnel.



Surface de production	32 ha
Terroir	Graves argileuses avec un sous sol à dominance argilo-calcaire
Encépagement	70 % Merlot 30 % Cabernet Sauvignon
Vendanges	Récolte à maturité, triée et éraflée
Vinification	Traditionnelle avec macération de 15 à jours
Elevage	25 % élevés en barriques pendant 12 mois
Potentiel de garde	4 à 8 ans

### NOTE DE DÉGUSTATION



Ce vin a une belle couleur rouge rubis. Le nez est fruité avec des notes intenses de groseille, de framboise et de baies de cerise. En bouche, le vin présente une agréable légèreté, de la rondeur et des tanins fondus.

