



**PESSAC-LEOGNAN AOP - MARQUISE DE HAUT-VIGNEAU 2012
CHATEAU HAUT-VIGNEAU**

L'HISTOIRE ...

C'est dans les années 1980 que Eric Perrin (propriétaire du Château Carbonnieux) entama un programme de déboisement et de plantation sur les terres du lieu-dit "Vigneau de Haut", comme découvert des dizaines d'années auparavant. Doté d'une situation remarquable, d'un terroir de choix et des soins apportés à la vigne, le Château Haut-Vigneau se classa très vite parmi les grands vins de Bordeaux, et surtout de Pessac-Léognan. Cette propriété est située sur la commune de Martillac. Elle s'étend sur 20 hectares et produit un vin rouge typique de son appellation Pessac-Léognan.

LE VIN ...

Région : Bordeaux

Appellation : Pessac-Léognan

Millésime : 2012

Couleur : Rouge

Cépage(s) : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Degré : 13,5%

Contenant : 75cl



Anecdotes...

La vigne est cultivée avec le plus grand respect de l'équilibre de la plante et de son environnement. Les vendanges ont été manuelles, la cuvaison s'est faite pendant 20 jours (qu'en cuves inox). Quant à l'élevage, il s'est réalisé en barrique de 15 à 18 mois, dont 20% de bois neuf.

LA DÉGUSTATION :

Œil : robe d'une belle couleur grenat, intense et brillante

Nez : les arômes de fruits noirs dominant, avec des notes plutôt épicées, torréfiées

Bouche : l'attaque est ronde, puissante, avec une très belle structure tannique, et une finale longue

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 16°C et 18°C.

À consommer entre les 4 à 10 prochaines années.

À déguster avec une belle pièce de viande rouge accompagné d'une sauce aux cèpes.

Propriétaire du Château Carbonnieux et du Château Haut-Vigneau en AOC Pessac-Léognan, Eric Perrin signe, avec la cuvée « Marquise de Haut-Vigneau », un vin confidentiel traité « comme un bijou », tant sur le plan du contenu que du contenant.