

# CHÂTEAU HAUT MONDAIN

## Grande Réserve



### A.O.C BORDEAUX ROUGE

Millésime 2020



#### DEGUSTATION :

Cet assemblage classique, merlot et cabernet-sauvignon, se dévoile avec parcimonie au premier nez, puis l'aération libère les fruits mûrs, sur un fond boisé élégant. La bouche reste sur ces tonalités et offre beaucoup de matière, de gras et une belle solidité autour de tanins au grain fin et soyeux.

#### ACCORD MET/VIN :

Servez-le avec des viandes rouges et blanches, gibiers. Excellent sur tous les fromages.

#### DISTINCTIONS :

Médaille d'Or Concours Feminalise 2020, Médaille d'Or Concours Mondial de Lyon 2021.  
Démarche Environnementale: Certification HVE (Haute Valeur Environnemental)

#### PRODUCTION :

Aire d'appellation : A.O.C. BORDEAUX ROUGE

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 50 hl/ha

Age des vignes : 20 ans

Production : 60.000 bouteilles

#### VINIFICATION :

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon,

Vendanges mécaniques. Vinification : sélection de la vendange

Vieillessement : peut se boire dès maintenant mais évoluera favorablement pendant 5 ans

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 12 mois à la propriété

Degré : 14% vol

Bouteille bordelaise lourde

### A.O.C BORDEAUX RED

Vintage 2020



#### TASTING :

This classic blend of Merlot and Cabernet Sauvignon, is sparingly revealed on the first nose, then the aeration releases the ripe fruit on an elegant woody background. The palate remains on these tones and offers a lot of substance, fat and a beautiful solidity around tannins with a fine and silky grain.

#### FOOD PAIRING:

Serve with red and white meats, games. Excellent with all cheese.

#### DISTINCTIONS :

Golden Medal Feminalise Competition 2020, Golden Medal Lyon Competition 2021, Golden Medal Challenge International Du Vin 2022.

Environmental Approach: HVE Certification (High Environmental Value)

#### PRODUCTION:

Appellation: A.O.C BORDEAUX RED

Soil: clay and chalky

Yield: 50hl / ha

Average age of vines: 20 years old

Production: 60 000 bottles

#### VITICULTURE AND VINIFICATION:

Blend: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Mechanical harvesting

Ageing: can be drunk immediately but will develop well for 3 to 5 years

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

Degree: 14% vol

Bordeaux style heavy bottle

BOTTLE : 3 760 087 343 793



CASE : 3 760 087 343 809



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