

CHÂTEAU HAUT MONDAIN



A.O.C BORDEAUX ROSE

Millésime 2022



DEGUSTATION :

Habillé d'une belle robe brillante pâle, ce rosé présente une jolie fraîcheur et beaucoup de finesse, tout en gardant un volume intéressant. Le nez est discret mais bien marqué par les fruits rouges. La bouche, douce, soyeuse et fruité, est sous-tendue par une plaisante vivacité qui lui confère équilibre et longueur.

ACCORD MET/VIN :

Un vin de plaisir pour des grillades de porc marinées, ou encore une poêlée de langoustines au beurre.

DISTINCTION :

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

PRODUCTION :

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

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 53 hL/ha

Age des vignes : 20 ans

Production : 20 000 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages : 50% Cabernet Franc, 50% Malbec

Vendanges mécaniques avec sélection des vendanges en pleine maturité

Vinification : égrappage total, fermentation avec contrôle des températures

Vieillessement : peut se boire de suite, mais peut attendre 1 à 2 ans.

Degré : 13% vol

A.O.C BORDEAUX ROSE

Vintage 2022



TASTING :

Dressed in a beautiful pale shiny color, this rosé presents a nice freshness and a lot of finesse, while keeping an interesting volume. The nose is discreet but well marked by red fruits. The mouth, soft, silky and fruity, is underpinned by a pleasant vivacity that gives it balance and length.

FOOD PAIRING :

Perfect with fish, prawns, white or grilled meat.

DISTINCTION :

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value)

PRODUCTION :

Appellation: A.O.C. BORDEAUX ROSE

Soil: clay and chalky

Yield: 53 hL/ha

Average age of vines age: 20 years old

Production: 20 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 50% Cabernet Franc, 50% Malbec

Mechanical harvesting, selected at the right maturity

Vinification: total grapping, fermented with temperature regulation

Ageing: can be drunk immediately but will develop well for 1 to 2 years

Bottling: bottles stored horizontally after cold soaking

Degree: 13% vol.

BOTTLE : 3 760 087 343 434



CASE : 3 760 087 343 441



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