

CARRÉ D'AS



A.O.C GRAVES ROUGE Millésime 2019



DEGUSTATION :

Carré D'As rouge est un vin charnu et gourmand. Il offre une bouche avec des tanins bien présents et tendres. L'équilibre est parfait grâce à une fraîcheur préservée et une maturité idéale des raisins. Sa jeunesse nous donne des arômes de petits fruits noirs comme le cassis et myrtille ainsi que de légères notes torrifiées.

ACCORD MET/VIN :

Parfait avec du bœuf ou de l'agneau grillé ou rôti, ou avec des volailles cuisinées avec des champignons sauvages. Ou simplement avec un fromage.

DISTINCTION:

Démarche Environnementale: Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

PRODUCTION :

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

Sol : sablo-graveleux sur calcaire à astéries

Rendement : 50 hl/ha

Age des vignes : 25 ans

Production : 30 000 bouteilles

VINIFICATION ET VITICULTURE :

Cépages : 70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Vendanges mécaniques. Vinification : sélection de la vendange

Viellissement : peut se boire de suite, mais peut attendre 4 à 5 ans

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 6 mois à la propriété

Degré : 13,5 % vol.

A.O.C GRAVES RED Vintage 2019



TASTING :

Carré D'As is a full-bodied voluptuous red wine. It is generous on the palate with tannins that have already begun to soften. Balance is excellent thanks to a successfully preserved freshness and perfectly ripe grapes. A youthful wine, it offers aromas of very dark fruit, such as blackcurrants and some lightly roasted notes.

FOOD PAIRING :

Full-flavoured dishes, meat in wine sauce, or poultry cooked with wild mushrooms. It is also excellent in the summer with grilled food, served a few degrees cooler. At the end of the meal it makes a fine accompaniment to well-matured cheeses.

DISTINCTION:

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value)

PRODUCTION :

Appellation name: A.O.C GRAVES ROUGE

Soil: Gravelly soil, pebbles on limestone subsoils

Yield: 50 hectoliter per hectare

Average age of the vines: 25 years

Production: 30 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Machine harvested

Vinification: Harvest selection before fermentation

Ageing: 4 to 5 years or immediately

Bottling: Bottles store for 6 months on site

Alcohol degree: 13,5%



BOTTLE :3 760 087 344 165



CASE :3 760 087 344 172



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com