

## Domaine du Haut Bellay - Saumur - Les Hauts de Caterne Rouge - 2018

### Vignoble

- Sol : graves limono argileuses
- Surface : 2 ha
- Âge moyen : 25 ans
- Densité : 4500

### Viticulture

- Taille / Palissage : taille guyot
- Entretien du sol : enherbement tous les rangs, désherbage sous le cavaillon
- Protection phytosanitaire : raisonnée

### Vendanges

- Type de récolte : machine
- Rendement : 45

### Vinification

- Vinification : cuvaison 3 semaines
- Élevage : 8 mois avec micro oxygénation
- Assemblage : 70% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon

### Dégustation

- Oeil : Robe grenat avec des reflets pourpres
- Nez : Nez intense, développant des arômes de cacao, de fruits noirs et des notes réglissées et fumées.
- Bouche : Belle structure tannique déjà fondue. L'équilibre est harmonieux et on retrouve les notes réglissées qui donnent de la persistance au vin.
- Durée de garde : 5 ans

### Gastronomie

- Température : 15 °C
- Délicieux avec : Viandes rouges et fromages

### Récompense :

- Autre (Médaille d'argent concours des vins du Val de Loire)



Produit par : Domaine Du Haut Bellay

Exploitation de l'EPL : Lycée Edgard Pisani

