



# CHÂTEAU HAUT CHATAIN

## AOC LALANDE DE POMEROL



### SÉLECTION DE VIGNES DE NÉAC

Superficie : **10 ha**

Sols : **Argiles pures, et graves argileuses**

Cépages : **80% Merlot,**

**10% Cabernet Franc,**

**10% Cabernet Sauvignon**

Densité : **6 000 pieds / ha**

Rendements : **40 à 45 hl / ha**

Age moyen des vignes : **35 ans**

### VITICULTURE :

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel

Pas d'herbicide, labour sous le rang

Traitements biologiques

Traitements conventionnels si nécessaire uniquement

Effeillage sur une face

Vendanges manuelles, table de tri vibrante

### VINIFICATION/ELEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées

Cuvaison de 3-4 semaines

Elevage en barriques pendant 12 mois

Cœnologue conseil : Gilles Pauquet

Production : 65.000 bouteilles / 5.400 caisses

### RÉCOMPENSES :

2009 : Guide Hachette, Jacques DUPONT (Le Point) : 15,5/20

2010 : **Medaille de Bronze**, Concours de Macon

2011 : **Médaille d'Or** Guide Gilbert et Gaillard

2012 : **Médaille d'Or** Guide Gilbert et Gaillard



### NOTES DE DÉGUSTATION :

**2011** : Robe sombre d'une belle jeunesse. Nez profond de fruits noirs, légère touche confiturée. En bouche une attaque dense dotée d'une certaine puissance, une évolution fruitée et charnue pleine de fraîcheur. Un millésime mûr déjà très plaisant.

**2012** : Robe grenat soutenu. Nez plaisant, plein de fraîcheur, aux accents de fruits à noyau mûrs. En bouche une attaque soyeuse, des tanins polis. L'évolution est gourmande, fruitée et très équilibrée.

[WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM](http://WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM)

EURL CHÂTEAU ALTIMAR - 6 CHATAIN - 33500 NEAC - FRANCE  
TÉL : +33 (0) 6 88 34 77 96 - E-MAIL : CONTACT@CHATEAU-ALTIMAR.COM