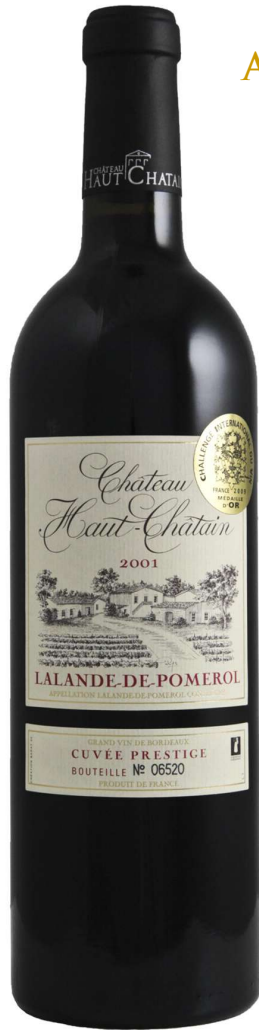




CHÂTEAU HAUT CHATAIN

CUVÉE PRESTIGE / RESERVE MARGUERITE ARNAUD
RESERVE HENRI LACOSTE

AOC LALANDE DE POMEROL



SÉLECTION DE VIEILLES VIGNES DE NÉAC

Superficie : moins de 1 ha

Sols : Argiles pures, et graves argileuses

Cépages : **90% Merlot,**
10% Cabernet Sauvignon

Densité : **6 000 pieds / ha**

Rendements : **40 à 45 hl / ha**

Age moyen des vignes : **50 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

Cuaison de 3-4 semaines

Elevage en barriques pendant 14 mois

Cœnologie conseil : Gilles Pauquet

Production : 3 à 5.000 bouteilles /250 à 400 caisses

RÉCOMPENSES :

2000 : Guide Hachette : 2 étoiles

2001 : **Médaille d'Or** Challenge International de Bour
Gault et Millau 15,5/20

2002 : **Médaille d'Or** Guide Gilbert et Gaillard
Médaille de Bronze Challenge International de Bour,
2 étoiles Guide Hachette, Gault et Millau 14,5/20

2005 : **Médaille d'Or** Concours des Vignerons Indépendants

2009 : 1 étoile Guide Hachette*, **Médaille d'Or** Guide Gilbert et Gaillard

2010 : **Médaille de Bronze** Concours des Vignerons Indépendants

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



NOTES DE DEGUSTATION :

2002 : Robe relativement soutenue, reflets d'évolution. Nez épanoui aux accents confiturés sur un fond minéral fumé. La bouche est fondue, très harmonieuse, elle a conservé une fraîcheur fruitée plaisante.

2009 : Belle robe d'un rouge jeune et soutenu. Nez de fruits noirs, expressif, profond, légère touche torrifiée en arrière-plan. En bouche de la sève, de la matière, des tanins mûrs et une finale où le fruit reste présent.

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