

ÉTÉ

2017

PIERRE ETIENNE ET CHARLOTTE SEREY
PROPRIÉTAIRE RECOLTANTE À 24240 POMPORT

INTRODUCTION

La cuvée Eté est l'expression du millésime porté par son nom.

Sans concessions et sans artifices, il symbolise notre philosophie de production.

LE DOMAIN

- Commune : Pomport 24240 (en Dordogne)
- Surface exploitée dédiée : 2,5
- Nature du sol : Argilo-calcaires sur coteaux.
- Exposition : plein sud
- Cépages : 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

NOUS CONTACTER

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements
Pierre-Etienne et Charlotte Serey
Château Les Hauts de caillevel
24240 Pomport
caillevel@orange.fr
06 67 47 75 56
@ leshautsdecaillevel.com



ETE 2017

AU CHAI

RÉCOLTE

- Vendange en septembre à maturité phénolique.

VINIFICATION

- Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours
- Cuaison longue de 35 jours

ELEVAGE

- En cuve pendant 10 mois.

CARACTÉRISTIQUES

- 13 ° d'alcool.
- < 0,4 g/l de sucre résiduel.
- 0,46 d'acidité volatile
- 39 mg/l de SO2 total et 12 mg/l de SO2 libre

DANS LE VERRE

DEGUSTATION

- Nez fruité sur des notes de sous bois
- Attaque vive et épicee sur des tanins fondus et des notes de fruits rouges murs.
- Fin de bouche élégante et fraîche.

ACCOMPAGNEMENT

- les viandes rouges
- les plats épices.

CONSEIL DE DEGUSTATION

- A servir entre 14 et 16 °C
- Déboucher 1 heure avant dégustation A boire dès maintenant.
- Potentiel de garde : 8 ans.

