



2 0 1 7

PIERRE-ETIENNE ET CHARLOTTE SEREY  
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANTE À CHÂTEAU 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 DOMAINE

- 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
- Cuvaizon 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 épicée sur des tanins fondus et des notes de fruits rouges murs.
- Fin de bouche élégante et fraîche.

### ACCOMPAGNEMENT

- les viandes rouges
- les plats épicés.

### CONSEIL DE DEGUSTATION

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

