

INTRODUCTION

La cuvée les Terres Chaudes est issue d'une sélection des meilleures parcelles. Elle reflète le potentiel d'élevage des vins de Caillevel. Il est volontairement fait dans des barriques de 300 et 400 litres pour que sa belle matière ne soit pas gommée par le bois.



LES TERRES CHAUDES 2016

AU CHAI

RÉCOLTE

- Vendange en septembre à maturité phénolique.

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique en cuve. Macération préfermentaire à froid.
- Longue cuvaison de 41 jours

ELEVAGE

- Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.
- vin non collé, non filtré

CARACTÉRISTIQUES

- 13,5 ° d'alcool.
- < 0,4 g/l de sucre résiduel.
- 0.55 d'acidité volatile
- 17 mg/l de SO2 total et < 6 mg/l de SO2 libre

DANS LE VERRE

DEGUSTATION

- Nez de fruits rouges, d'épices légèrement vanillées.
- Attaque vive, jolie matière épicée sur des arômes de fruits très murs (cassis)
- Fin de bouche sur des arômes de réglisse

ACCOMPAGNEMENT

- Viandes rouges, gibier et fromages jeunes

CONSEIL DE DEGUSTATION

- A servir impérativement entre 16 à 18 °C maximum dans le verre.
- de dégustation
- Déboucher 2 heures avant dégustation ou le passer en carafe
- A boire dès maintenant, sera à son apogée en 2020/2021.
- Potentiel de garde : mini 10 ans

LE DOMAINE

- Commune : Pomport 24240 (en Dordogne)
- Surface exploitée dédiée : 1,5 ha
- Nature du sol : Argilo Calcaire sur roche Karstique.
- Exposition : plein sud
- Cépages : Cabernet Franc, 70% Merlot 25 %, Cabernet Sauvignon 10%

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

