



Château Haut-Terrier

E.A.R.L. DES VIGNOBLES DENECHAUD
46, LE BOURG - 33620 SAINT-MARIENS
Tél : 05 57 68 53 54 - Fax : 05 57 68 16 87
E.mail : chateau-haut-terrier@wanadoo.fr

Origine de la Propriété : Propriété Familiale depuis 1850.

APPELLATION : BLAYE CÔTES DE BORDEAUX Rouge

SITUATION :

80% côtes et 20% plateaux sur les Communes de Saint-Mariens et Saint-Christoly de Blaye.

SUPERFICIE :

36 Hectares.

PRODUCTION :

1600 Hectolitres en moyenne. Représentant environ 213.000 Belles.

NATURE du SOL :

Argilo-Graveleux et Siliceux.

ENCEPAGEMENT :

80% Merlot Noir, 20% Cabernet-Sauvignon.

VINIFICATION :

Vendange éraflée et triée. Mise en Cuves. Et, Contrôle de la température par Thermorégulation.

ELEVAGE :

Deux Ans en Cuves bétons et six mois minimum en Bouteilles avant la Vente.
Suivant les Millésimes, ces vins ont une durée de Consommation de 10 à 20 Ans...

VIEILLISSEMENT :

Millésimes à consommer : 1997.
Peut se Déguster : 1995, 1996, 1998, 1999.
A attendre : 2000, 2003, 2005, 2006.

DEGUSTATION :

Couleur intense et profonde.
Bouquet fruité qui allie les Arômes de Cassis et de Framboises.
A chambrer 24 Heures à l'avance ; Et, ouvrir la Bouteille de préférence 2 Heures avant de la Consommer à une Température de 17° à 18°.

NOTORIETE :

Sélectionné par :

- **GUIDE HUBERT.**
- **GAULT-MILLAU.**
- **Coup de Cœur sur Guide Hachette 1997....**
- **Blaye au Comptoir sur les Bars à Vin de Paris depuis Octobre 2001 le CHATEAU HAUT-TERRIER a gagné le Trophée sur 26 Côtes de Blaye Rouge pour le Millésime 1999. Dégustation à l'aveugle par des Professionnels...**

RECOMMANDATION :

Ce Vin accompagne les Gibiers, les Viandes Rouges, les Civets, les Volailles et les Fromages Gras.