



*Château*  
**HAUT-TERRIER**  
E.A.R.L. DES VIGNOBLES DENECHAUD  
181, AVENUE MARC DOULUS  
33620 SAINT-MARIENS  
Tél : 05 57 68 53 54 - Fax : 05 57 68 16 87  
E.mail : chateau-haut-terrier@wanadoo.fr  
Site : www.chateau-haut-terrier.com



*Origine de la Propriété : Propriété Familiale depuis 1850.*

**BLAYE Côtes de Bordeaux Rouge**  
**Château Haut-Terrier L'ABSOLU**

**SITUATION :**

100% Coteaux sur la commune de Saint-Mariens.

**SUPERFICIE :**

5 Hectares.

**NATURE du SOL :**

Argilo-Graveleux.

**PRODUCTION :**

250 Hectolitres en moyenne. Représentant 30.000 Blles.

**ENCEPAGEMENT :**

100% MERLOT NOIR. Sélection de Vieilles Vignes.

**VINIFICATION :**

Vendange éraflée et triée. Mise en Cuves.

Contrôle de la Température pendant la Vinification, puis, Macération 3 semaines après la fin de la Fermentation.

**ELEVAGE :**

Elevage en cuves puis en barriques d'occasions.

**VIEILLISSEMENT :**

Selon les millésimes, ceux sont des vins qui peuvent se conserver entre 10 à 15 Ans.

**DEGUSTATION:**

Couleur rouge profond, liseré ambré. Fin et élégant au nez avec des notes de Griotte. Légèrement boisé d'où les notes Torriffiées en finale. Il offre du volume et de la consistance en bouche ; charpenté par des tanins de qualité qui en font une Bouteille d'Avenir...

**TEMPERATURE : 17° à 18°.**

Chamber 24 Heures à l'avance, et ouvrir la Bouteille 2 Heures avant de la Consommer.

**RECOMMANDATION :**

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