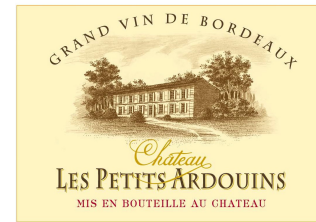




*Château*  
**HAUT-TERRIER**  
E.A.R.L. DES VIGNOBLES DENECHAUD  
181, AVENUE MARC DOULUS  
33620 SAINT-MARIENS  
Tél : 05 57 68 53 54 - Fax : 05 57 68 16 87  
E.mail : chateau-haut-terrier@wanadoo.fr  
Site : www.chateau-haut-terrier.com



## **CHATEAU LES PETITS ARDOUINS**

**Blaye Côtes de Bordeaux Rouge A.O.C.**

*Origine de la propriété ; Propriété Familiale depuis 1850.*

### **SITUATION :**

80% Côteaux, 20% Plateaux

### **NATURE du SOL :**

Argilo-graveleuse et siliceux

### **SUPERFICIE :**

10 Hectares

### **PRODUCTION :**

450Hl en moyenne. Représentant 60.000 Bouteilles.

### **ENCEPAGEMENT :**

80% Merlot Noir

20% Cabernet Sauvignon

### **VINIFICATION :**

Vendange Eraflée. Macération trois semaines après la fin de la fermentation. Et, Contrôle de la température par Thermorégulation.

### **ELEVAGE :**

Deux ans en cuves bétons et, six mois minimum avant la vente en Bouteilles.

Suivant les Millésimes, ces Vins ont une durée de Conservation de 7 à 10 Ans.

### **DEGUSTATION :**

Couleur intense et profonde, Bouquet fruité qui révèle des arômes de Cassis et de Framboise.

Un Vin élégant tout en douceur. Des tanins de qualité, tapissent le palais de l'attaque à la finale chaleureuse.

A chamberer 24 heures à l'avance. Et, le déboucher de préférence 2 heures avant de le Consommer à une température de 17° à 18°.

### **RECOMMANDATION :**

Ce Vin accompagne les Gibiers, les viandes Rouges, les Civets, les Volailles et les Fromages Gras. Il est le bienvenue en toute occasion.

