



Nom commercial : Château Les Saintongers d'Hautefeuille

Appellation : Côtes de Bergerac

Superficie: 2,5 ha

Cépage : 50% merlot - 50% cabernet-sauvignon

Couleur: rouge

Millésime à la vente: 2008, 2009, 2010
Géologie du sol : Côteaux argilo-calcaire

Âge moyen du vignoble: 15 ans

Vinification : Traditionnelle, avant la mise en cuve thermo-régulées les raisins sont égrappés,les macérations sont longues et effectuées sous un strict contrôle des températures.

Élevage : 12 à 18 mois en barriques.

Conservation avant commercialisation: 3 ans

Description du vin :

Une complexité aromatique qui laisse deviner un nez de fruits rouges à la pointe légèrement truffé. La bouche est explosive, faite d'arômes fondus de bois et de fruits confis, suite logique d'un parfait mariage entre cabernet-sauvignon et merlot où l'on retrouve les qualités des deux cépages, rondeur et puissance.

Médailles et distinctions :

Médaille d'Or Concours des Vins d'Aquitaine - millésimes 2001 Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris - millésimes 2002 - 2003 - 2005 Guide Hachette des Vins - millésimes 2001- 2002 -2003 - 2004 - 2005 - 2006 -2007 -2008 - 2009 - 2010

CHATEAU LES SAINTONGERS d'HAUTEFEUILLE 24560 SAINT CERNIN DE LABARDE Tél. 05 53 24 32 84 - 06 08 28 27 96

vianneydhautefeuille@hotmail.fr - www.saintongersdhautefeuille.com



Safra 2010. Bordeaux Fête Le Vin, 14 a 18/06/2018.