



CÉPAGES

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot et 5% Petit Verdot

APPELLATION

Haut-Médoc

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

Massif calcaire de « Saint-Estèphe », marnes blanches, argiles, sables du miocène

Château d'Hanteillan Haut-Médoc Rouge 2015

Haut-Médoc

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est très expressif déjà avant la première aération, le second nez vous renvoie aux confitures de mûres et de cassis. Une pointe florale se devine discrètement.

A la mise en bouche, le vin vous serre les papilles et cette tension vous transmet minéralité et soyeux d'une belle concentration de tanins. En desserrant son étreinte le tanin est souple bien mûr.

La finale, sans fin, est portée par des notes épicées. C'est une véritable vibration qui vous envahit. Un grand vin, dès à présent mais qui saura attendre ; la sucrosité s'effacera progressivement pour faire place à une aromatique plus florale déviant sur la rose fanée très caractéristique des calcaires d'hanteillan

NOTES DE LA RÉCOLTE

Vendanges entre le 24 septembre et le 13 octobre. Vendanges mécaniques et partiellement manuelles.

RESSOURCES

www.chateaudhanteillan.com/