



CÉPAGES

Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot

APPELLATION

Haut-Médoc - Cru
Bourgeois

DEGRÉ D'ALCOOL

13% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

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

Château d'Hanteillan 2016

Haut-Médoc - Cru Bourgeois

Situé à une altitude de 15 mètres, les vignes évoluent sur le massif calcaire de Saint-Estèphe avec des marnes blanches, des argiles et des sables miocènes auxquels s'ajoutent quelques croupes graveleuses.

VINIFICATION

Cuves en béton et en inox thermorégulées de 12 à 250 hectolitres. Extractions par remontage.

ÉLEVAGE

Elevage en fûts de chêne français durant 14 à 16 mois : 10% en barriques neuves, 50% en barriques d'un vin, 25% en barriques de deux vins et 15% en cuves.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une couleur rouge vif, intense presque pourpre. L'aromatique est marquée par la mûre, la cerise noire. La bouche est soyeuse, les tanins veloutés. Une pointe de tabac et une finale allongée un peu beurrée.

ACCORDS METS-VINS

Idéal sur des viandes rouges, des plateaux de fromages, des terrines.

NOTES DE LA RÉCOLTE

Vendanges du 3 au 25 octobre

RESSOURCES

www.chateaudhanteillan.com/