



CÉPAGES

64% Merlot, 31%
Cabernet Sauvignon, 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 2017

Haut-Médoc

VINIFICATION

La vinification sera douce, les remontages adaptés à chaque potentiel de cuve. Les extractions sont minorées le but étant de capturer le fruit et les tanins mûrs. L'opération minutieuse est séduisante mais l'élevage devra soutenir et faire gonfler les vins.

ÉLEVAGE

Le choix des bois, bien précis depuis de nombreuses années, va nous aider. Il nous faut de la structure sans dérapage aromatique. Nous connaissons nos tonneliers et la présence de chacun d'entre eux dans nos chais varie.

De nombreux lots ont pris du muscle au cours des 12 mois d'élevage, les acidités se sont estompées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe brillante, la couleur est soutenue. Les tanins sont mûrs avec un toucher un peu granuleux qui se poliront en bouteille. L'expression d'une année fraîche se caractérise par une aromatique florale. La bouche est ronde, un peu crémeuse, la longueur est moyenne, bien soutenue par l'élevage en barriques. Il donne déjà une belle plénitude. Ce millésime est déjà prêt.

NOTES DE LA RÉCOLTE

Vendanges du 16 septembre au 6 octobre

RESSOURCES

www.chateaudhanteillan.com/