

MAISON FONDÉE EN 1858
GRAND PAVILLON
D'ANTHONY
HAUT-MÉDOC
13500 SAINT-ESTÈPHE



CÉPAGES

Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot

APPELLATION

Haut-Médoc - Cru
Bourgeois

DEGRÉ D'ALCOOL

13.5% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

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

Château d'Hanteillan 2017

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

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

Une explosion de fruits des bois (mûres et myrtilles) en bouche domine la dégustation dans sa jeunesse. Un vin d'une grande richesse marqué par des tanins sapides et magnifié par une complexité aromatique révélant des touches épicées de clous de girofle et de vanille. Des notes fumées et florales (pétales de rose séchées) se révèlent après quelques années en bouteille.

ACCORDS METS-VINS

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

NOTES DE LA RÉCOLTE

Vendanges du 16 septembre au 6 octobre

RESSOURCES

www.chateaudhanteillan.com/