



**Nom :**

*Château Haut Chatain*

**Appellation :**

*Lalande de Pomerol*

**Cépages :**

*80% Merlot, 10% Cabernet Franc et 10% Cabernet Sauvignon*

**Superficie du Vignoble :**

*11 hectares*

**Sol :**

*Graveleux et crayeux-limoneux*

**Age :**

*25 ans*

**Historique :**

*Le Château Haut Chatain est une production familiale achetée en 1912 qui se transmet de père en fils depuis 3 générations.*

*Le Château Haut Chatain est situé sur la commune de Néac, très proche des grands vins prestigieux de Pomerol et de Saint Emilion. La personnalité du vin est liée aux différents terroirs d'argiles et de graves existant sur la propriété : les sols d'argiles lui donnent la puissance et la force, tandis que les sols de graves lui apportent la finesse et l'élégance.*

*Les meilleurs soins sont apportés à la culture de la vigne tout au long de l'année afin de récolter des raisins à bonne maturité. On a ainsi des vins fruités, équilibrés et tanniques dans leur jeunesse.*

*L'élevage traditionnel en barriques avec renouvellement de 25 à 50% de fûts neufs chaque année permet de respecter le goût du vin afin d'obtenir une belle harmonie entre le bois et le vin.*

**Notes de dégustation :**

*Chaque année, dans le Château Haut Chatain, on retrouve des bouquets épicés, poivrés, parfois avec des notes de confiture de cerise, et en bouche des tannins de raisins mûrs mariés habilement avec les tannins du bois jusqu'à l'équilibre parfait.*

*Des vins très ronds avec des notes cacaotées suivies rapidement par des saveurs de fruits confits, des vins de terroirs très longs en bouche.*