



Nom :

Château Haut de La Bécade

Appellation :

Pauillac

Cépages :

38% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon et 14% Cabernet Franc

Superficie du Vignoble :

7 hectares

Sol :

Dépôts graveleux, sous-sol argileux, dépôts alluvionnaires

Age :

30 ans

Historique :

Situé sur la commune de Pauillac, le vignoble du Château Haut de La Bécade s'étend en bordure de la Gironde entre les illustres Châteaux Lynch Bages, Pichon Longueville baron et Pichon Longueville Comtesse.

Une vinification traditionnelle en cuves béton vitrifié, avec une cuvaison de 3 semaines minimum. Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois.

Notes de dégustation :

Les vins sont élégants, souples et fruités. Ils présentent une belle robe cassis écrasé. Le nez est complexe, où dominent les fruits rouges rappelant le cassis et la framboise.

C'est un vin puissant en bouche, riche et capiteux avec des tannins ronds et souples qui ne demande qu'à vieillir.

La finale est fruitée et tannique.