

# Château Haut Closet

Bordeaux

## INFORMATION

---

**Appellation :** Bordeaux  
AOP

**Cépage :** Merlot et Cabernet  
Sauvignon

**Alcool :** 13°

**Certification :**

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification  
traditionnelle et vendanges  
mécaniques.  
Elevage en cuve Inox.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Cartons de  
6 bouteilles



## TERROIR

---

**Région Viticole :** Daubèze

**Surface :** 15 hectares

**Type de sol :** Argilo-calcaire

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Couleur rouge rubis  
intense et profond avec un  
reflet violet brillant.

**Nez :** Nez aux arômes fruités  
et une fraîcheur avec des  
notes de baies mûres

**Bouche :** La bouche est  
riche, jeune, fruitée et  
attrayante qui domine  
actuellement les tanins

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16-18°

**Accords mets et vins :** Il  
accompagnera parfaitement  
une viande de bœuf ou  
encore du fromage.

**Garde :** A déguster dès  
maintenant ou dans les 4  
ans.

