Château Haut Surget – Lalande de Pomerol

Cépages : 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Vinification : Sélection très rigoureuse des raisins que ce soit lors des vendanges en vert au mois de juillet ou lors de la récolte en septembre. Lors des vendanges, ces derniers sont triés sur deux tables de tri vibrantes et soufflantes. La vinification quant à elle se déroule en cuves ciments thermo-régulées afin de mieux maitriser les températures. Les macérations, en cuves après les vinifications sont longues (environ 4 à 5 semaines), afin d'extraire les meilleurs tannins et la couleur. L'élevage se poursuit en barriques neuves et en barriques de premier vin pendant un an.

Toute la vinification et son élevage sont gérés par notre oenologue, ainsi que nos deux consultants, Hubert De Bouard (du château Angélus) et son collaborateur Philippe Nunes.

Dégustation : Robe rouge vif soutenu. Au nez, le bois est très présent apportant des tonalités de chêne frais, des fragrances vanillées. Bouche puissante, le bois est au premier plan et apporte les mêmes parfums frais exubérants, presques exotiques