

# CHÂTEAU HAUT BERTINERIE GRAND VIN

BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Encépagement** : 60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon (Vieilles vignes)

**Rendement Moyen** : 44 hl/ha.

**Suivi parcellaire du vignoble** : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage.

**Protection du vignoble** : Lutte raisonnée.

**Mode de cueillette** : Vendange à la main, tri sélectif.

**Vinification** : Eraflage total, fermentation alcoolique et macération de 30 à 40 jours sous contrôle des températures. Ecoulage, pressurage, sélection des vins de goutte et mise à l'écart des vins de presse destinés au second vin. Fermentation malolactique en cuves.

**Élevage** : 90% de la cuvée sont élevés en barriques neuves pendant 12 mois environ puis encore 6 mois en cuves. Soutirage tous les deux mois. Assemblage, mise en bouteilles par nos soins.

**Notes de dégustation** : *Magnifique cuvée, avec une bouche ample et volumineuse, des tanins mûrs, profonds et très soyeux couronnent cet assemblage entre la puissance du merlot et la finesse du cabernet sauvignon. L'élevage en barriques a su révéler la noblesse des tanins et l'élégance que l'on est en droit d'attendre d'un grand cru.*

**Conseils de consommation** : *Viandes rouges, gibiers, plats en sauce, fromages. Servir entre 18 et 20.*

