







Assemblage 71% Cabernet sauvignon - 29% Merlot

Notes de dégustations

Ce millésime 2012 est une nouvelle fois composé d'une importante proportion de cabernets sauvignons (71%) bien mûrs.

Il dévoile une robe d'un rouge profond et brillant.

Le bouquet révèle d'intenses arômes de fruits liés à des notes légèrement épicées. En bouche, il offre une structure élégante et équilibrée avec beaucoup de fraîcheur et de fruit. Les tanins, suaves et ronds, donnent un ensemble très charmeur, illustrant tout le style de Haut-Batailley.

- Vignoble en production 22 hectares
- Age moyen du vignoble 35 ans
- Terroir Grosses graves profondes
- Encépagement du vignoble 70% Cabernet Sauvignon 25% Merlot 5% Cabernet Franc
- Densité de plantation 10 000 pieds/hectare
- Porte Greffe Riparia gloire & 101.14
- Conduite du vignoble Travail du sol exclusivement mécanique : labour. Traitement vigne en lutte raisonnée
- Vendanges Manuelles exclusivement
- Tri du raisin Double tri sur table vibrante avant et après égrappage
- Vinification Cuvaison longue (environ 3 semaines)
- Elevage En barriques de chêne français (grain fin) dont 60% de bois neuf pendant 16 à 18 mois selon le millésime.
- Propriétaire M. François-Xavier BORIE
- Oenologue Directrice R&D Mme Christel SPINNER
- Maître de chai M. Philippe GOUZE
- Chef de culture M. Marc DUVOCELLE
- OEnologues conseil M. Eric BOISSENOT
- Relations Publiques Melle Emeline BORIE

Second vin Château la Tour l'Aspic

