



# CHÂTEAU HAUT BEYZAC CUVÉE CLASSIQUE

<b>Appellation</b>	Haut-Médoc
<b>Couleur</b>	Rouge
<b>Superficie</b>	17 hectares
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Âge de la vigne</b>	20 ans et plus
<b>Cépages</b>	75 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon
<b>Rendement</b>	53 hl/ha
<b>Production</b>	90 000 bouteilles
<b>Élaboration</b>	Éraflage à 100%. Cuvaision 20 jours à 28 - 30°C. Contrôle des températures. Fermentation malolactique. Élevage en cuves inoxydables.
<b>Dégustation</b>	Robe rubis profond. Nez puissant de fruits noirs-savoureux. Bouche ample et grasse, d'un bon volume et très bien équilibrée.
<b>Accord mets/vins</b>	C'est le vin de tous les instants. Les amateurs de vin rouge à l'apéritif lui trouveront beaucoup de souplesse, ils pourront poursuivre leur plaisir sur des grillades de viandes rouges ou blanches ainsi que tous les gratins. Il pourra être servi sur les salades à base de gésiers et lardons mais aussi sur des salades de chèvre chaud. Le vin gourmand par excellence !