

Château Haut-Garriga 2017

BORDEAUX ROUGE AOC - Merlot



Situés au cœur du vignoble bordelais à proximité de Saint-Emilion, nos domaines sont issus d'une longue lignée de vignerons passionnés. Nous sommes vignerons indépendants et gérons le Château Haut-Garriga et le Château Coutreau. Avec plus de 70 hectares et des vins régulièrement médaillés, nos châteaux s'imposent parmi les plus réputés des appellations Bordeaux et Entre-deux-Mers.

PROFIL

Variétés:	100% Merlot
Type de sol:	Plateau argilo-calcaire
Age des vignes:	25-35 ans
Millésime:	Sévère gel printanier. Eté frais et sec. Conditions idéales aux vendanges.
Type de taille:	Simple/ double Guyot
Date des vendanges:	Fin Septembre

AU CHAI

Les raisins sont cueillis et triés mécaniquement, puis délicatement foulés. La fermentation alcoolique se déroule sous contrôle de température entre 25°C et 28°C avec des remontages quotidiens. La macération se poursuit pendant 15 jours pour une extraction optimale de la couleur et des tanins. Elevage pendant un an.

DEGUSTATION

Couleur rubis intense. Le nez est expressif, portés par les fruits rouges et les épices. Ce vin rouge est souple, franc et long en bouche. Les tanins sont tendres et accompagnent des notes de fraises et de petits fruits rouges.



INFORMATIONS

Production :	15 000 bouteilles
Alcool (TAV):	13%
Sucres:	Sec
Conditionnement:	Cartons 6 ou 12 bouteilles

Château Haut-Garriga 2017

BORDEAUX ROUGE AOC - Merlot

**VIGNOBLES
BARREAU**
BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS
Six générations de vignerons engagés



« La plus belle expression du Merlot, fraîche, fruitée et équilibrée »



View of the Château Haut-Garriga vineyard

DISTINCTIONS

Château Haut-Garriga 2019

Médaille d'Argent

Concours de Bordeaux

Château Haut-Garriga 2016

Médaille d'Or

Concours de Bordeaux

CONSEILS DE DÉGUSTATIONS

Atteint son apogé en **2022**

Pas de carafage nécessaire

Peut être gardé entre **5 et 10 ans**

Ouvrir **30min** avant dégustation

Servir à **16°C / 60,8°F**

ACCORD METS ET VINS



Viandes rouges



Barbecue



Fromages