ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Château Fleur Haut Gaussens Bordeaux Supérieur

12574141

Historique

Cette propriété familiale produit depuis quelques années déjà l'archétype du bon Bordeaux supérieur : gourmand, fruité et toujours très agréablement boisé.
Le vignoble est assis sur un superbe terroir argilo-calcaire et exposé plein sud, (le même que l'on retrouve à St-Émilion). Un programme minutieux et très ambitieux avec une décision de garder seulement les meilleures parties du vignoble ont pour résultat l'obtention de vins qui peuvent convaincre le plus sévère des dégustateurs.

Reconnaissance

Médaille d'or - Concours général agricole Paris (mill. 2020)
90 points - Decanter (mill. 2020)
1 étoile - La Revue du vin de France (mill. 2020)
90 points - Wine Enthusiast (mill. 2018)
90 points - James Suckling (mill. 2018, 2019)
90 points - La Revue du vin de France (mill. 2018, 2019)

Pays	France	**Producteur**	Fleur Haut Gaussens
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec
Appellation	Bordeaux Supérieur	**Conservation**	9 à 12 ans
Service	18° C		

Description

Oeil Rouge rubis profond

Nez Au nez, celui-ci est d'une très belle maturité aromatique, mêlant cassis, cerise et pruneau avec une touche légèrement confite. À l'aération, l'élevage se révèle avec élégance avec ses notes de tabac blond, café torréfié, notes fumées et une pointe de vanille viennent enrichir le bouquet.

Bouche En bouche, l'attaque est souple et légèrement évoluée. Des touches plus fraîches de réglisse et de menthe poivrée viennent équilibrer l'ensemble, apportant fraîcheur et vitalité. La structure tannique, fine et soyeuse, vient soutenir une finale harmonieuse, à la fois délicate, rafraîchissante et gourmande.

Accord mets/vin Filet de bœuf, de chevreuil ou de cerf, carré d'agneau rôti aux tomates confites, magret de canard sauce au cassis, entrecôte marchand de vin, râble de lapin rôti à la sarriette, carré de porc sauce aux champignons sauvages, navarin d'agneau, poulet basquaise, fromages à pâte molle fleurie affinés.

Commentaires Vigneron travaillant en culture raisonnée.
- Sol : argilo-calcaire - Densité de Plantation: 5000 Pieds / hectare - Age moyen des vignes: 30 ans - Rendement moyen : 45 hl/ ha
- Vendange manuelle et tri sévère sur table au chai. - Filtration minimale
- Vinification : Fermentation: en cuves inox thermo régulées.
- Cuvaison de 3 semaines et élevage pour la moitié en barrique (50% de bois neuf) et l'autre moitié en cuve inox pour 12 à 14 mois, plus 6 mois de bouteille avant la vente.

Développement durable.

En une ligne