ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Grand Vin Château Fleur Haut Gaussens

ROU213

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

90 points - La Revue du vin de France (mill. 2018-19-20)
La Revue du vin de France : « Ce domaine s'impose dans le nouveau peloton de tête de l'appellation. (...) Une noble expression du merlot place Fleur Haut-Gaussens aux avant-postes de l'appellation. »

Pays	France	**Producteur**	Fleur Haut Gaussens
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	merlot, cabernet franc, malbec
Appellation	Bordeaux Supérieur	**Conservation**	15 ans
Service	18° C		

Description

Oeil
Rouge violacé foncé

Nez
Nez complexe qui s'ouvre sur des arômes dominants de cassis, de cerise, de violette poivrée, de bois fumé et de vanille. À l'aération des notes végétales (feuille de thé, sous-bois et tabac) apparaissent et sont accompagnées de notes minérales et boisées.

Bouche
L'attaque est concentrée mais suave et séduisante à la fois. Les tannins sont joufflus, bien mûrs et parfaitement intégrés dans le vin.

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
Superficie pour cette cuvée : Moins d'1ha
Sol : Argilo-Calcaire Taille : Double guyot
Sélection des vieilles vignes du domaine.
Vinification : 5 semaines de macération et fermentation en barrique de 400L, pigeage manuel quotidien avec aération.
Élevage d'un an en barrique neuve de 400L (chêne francais).

Sucre résiduel: 1.7 g/L

Développement durable.

En une ligne
C'est la cuvée hors norme du domaine. Seulement le meilleur raisin et les meilleures barriques entrent dans la composition de ce grand Bordeaux. Concentration, élégance et finesse.