



## ● 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) 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. »

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Fleur Haut Gaussens
<b>Région viticole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	34% merlot, 33% cabernet franc, 33% malbec
<b>Appellation</b>	Bordeaux Supérieur	<b>Conservation</b>	15 à 20 ans
<b>Service</b>	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 jofflus, 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 français). Production 800 caisses de 6 bouteilles Sucre résiduel: 1.7g/L

### 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.