



● Malbec "La Viminière"

ROU212

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

91 points - La Revue du Vin de France, Guide Vert 2023 (mill. 2020) 91 points - La Revue du Vin de France, Guide Vert 2022 (mill. 2019) 90 points – Wine Enthusiast (mill. 2018) 92 points - La Revue du Vin de France, Guide Vert 2021 (mill. 2018) 93 points - La Revue du Vin de France, Guide Vert 2019 (mill. 2016)

Pays	France	Producteur	Fleur Haut Gaussens
Région viticole	Bordeaux	Cépage(s)	100% malbec
Appellation	Bordeaux Supérieur	Conservation	10 ans
Service	18° C		

Description

Oeil

Pourpre foncé

Nez

Le nez est très pur, élégant aux arômes de mûres et de myrtilles qui s'entremêlent à un boisé justement dosé et atypique pour la région. L'attaque est précise, la structure monte peu à peu en puissance, atteignant un équilibre très raffiné entre les arômes, la qualité des tannins, la chair et la fraîcheur.

Bouche

La bouche est ample et suave. Elle dévoile des fruits noirs, des arômes de tabac blond, d'épices légèrement poivrées et une pointe de sucrosité. L'élégance de la trame tannique et donnent à la finale complexité et persistance.

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

Malbec « La Viminière » est la cuvée haut de gamme du Château Fleur Haut Gaussens. Issue d'une parcelle d'un hectare seulement, ce 100% Malbec est le résultat d'une nouvelle approche de sélection parcellaire et de vinification moderne. Superficie 1ha (densité de 5000 vignes) | Terroir Argilo calcaire Taille Double Guyot Conduite du vignoble Culture raisonnée Vendanges Manuelles à maturité optimale après 2 contrôles de maturité Vinification Macération pré fermentaire à froid, cuves inox thermo régulés, fermentation malo lactique et vinification de 25 jours. Utilisation de rafles entières. Elevage 12 mois en barrique neuve de chêne français et américain.

En une ligne

Grand vin raffiné où le fruit s'entremêle à un boisé justement dosé. Le vin est concentré. La bouche est ample, ronde et suave.