



● FHG, 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 de Paris - 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. » Médaille d'or Concours des Vins d'Aquitaine - Bordeaux Guide Hachette : 2 étoiles (Vin Remarquable)
 Revue des Vin de France: 17.5/20 Médaille d'or - Concours de Bordeaux (mill. 2015) 92 points - Wine Enthusiast (mill. 2016) 90 points - Robert Parker (mill. 2016)

Pays	France	Producteur	Fleur Haut Gaussens
Région viticole	Bordeaux	Cépage(s)	85% merlot, 5% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc, 5% malbec
Appellation	Bordeaux Supérieur	Conservation	9 à 12 ans
Service	18° C		

Description

Oeil

Rouge rubis profond

Nez

La première impression offre déjà une trame aromatique de belle maturité avec des notes de fruits rouges et noirs, cassis, cerise et pruneaux pour le côté confit. A l'aération, les arômes de l'élevage apportent une connotation séductrice, tabac, café, fumé, poivre et vanille. L'ensemble est fondu et harmonieux. Le vin présente de la finesse et de la délicatesse, plus que de la puissance, et est prêt à être déguster dès aujourd'hui

Bouche

L'attaque est souple et suave, portée par des saveurs de fruits. Celles-ci sont ponctuées de notes plus fraîches de réglisse et de menthe poivrée, soulignant la belle fraîcheur et le côté désaltérant de l'acidité. La structure forge le caractère du vin avec des tanins fins et soyeux.

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.

En une ligne

Un Bordeaux puissant, voisin de St-Émilion qui a toute la rondeur du merlot bien mûr.