

# CHÂTEAU HAUT-SURGET

## LALANDE-DE-POMEROL



Producteur : Château Haut-Surget  
Vin : Lalande-de-Pomerol  
Couleur : Rouge  
Pays : France Région viticole : Bordeaux  
Appellation : Bordeaux  
Sol : Argileux-Calcaire (atypique pour la Région)  
Cépages : **70 % Merlot 15% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc**  
% alcool /vol : 13% Sucre résiduel :  
Information Technique : *Total acidité* : gr/l. *pH* : *Total So2* : <  
Température de service : 17-18°C. Garde : 10-15 ans

**Statut : Importation Privée** Format : 750 ml / caisse de 6

**UN PEU D'HISTOIRE :** Depuis 5 générations, la Famille OLLET-FOURREAU exploite différentes propriétés viticoles dans le Bordelais. Les Grands vins de Bordeaux : POMEROL-Château Grand Moulinet et LALANDE-DE-POMEROL-Château Haut-Surget en sont les étendards. Le vignoble de LALANDE DE POMEROL s'étend sur une superficie de 1100 hectares. Ce sont quelques 200 viticulteurs qui se consacrent aujourd'hui à l'élevage de nos grands vins de LALANDE DE POMEROL. Le MERLOT largement dominant, apporte rondeur et finesse. Le CABERNET FRANC, donne au vin sa charpente avec un bouquet très riche. Le CABERNET SAUVIGNON Son vin est d'une belle couleur, corsé, très bouqueté, il possède de grandes qualités de vieillissement. Les vins de Lalande de Pomerol sont issus essentiellement de 3 cépages nobles, parfaitement complémentaires. L'appellation bénéficie d'une climatologie particulièrement favorable : ensoleillement chaleur et humidité bien dosés sont trois facteurs déterminants pour la culture de la vigne. CHÂTEAU HAUT-SURGET est l'un des rares domaines de l'appellation dont le vignoble s'étend à la fois sur les terroirs de LALANDE et de NÉAC. **VINIFICATION – ÉLEVAGE**

Les vignes s'étendent sur une superficie d'un peu plus de 3 ha. Vendanges en vert au mois de juillet et maîtrise des rendements pour une meilleure qualité. Macérations longues environ 5 semaines. Élevage en fûts de chêne neufs pour environ 10-12 mois. Élevés exclusivement en **barriques neuves** pendant 10 à 12 mois, les vins du Château Grand Moulinet sont très charpentés, possèdent une bonne structure tannique ainsi qu'une couleur très vive. Leurs arômes sont finement *vanillés et boisés*.

### • CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

Aspect olfactif : Un agréable bouquet de fruits on aime la générosité du cépage Merlot qui renforce la sensation de tendresse.

Aspect gustatif : Ce NECTAR se présente avec des arômes de vanille, de fruits rouges et des notes de cuir. Une bouche juste assez bien charnue et croquante. Les tannins sont plutôt soyeux, la palette de fruits est savoureuse et équilibrée. Ce vin est déjà plaisant par sa DÉLICATESSE, sa DISTINCTION et son BOUQUET.

Accords gourmands : Ce vin de qualité exceptionnel accompagnera parfaitement les viandes rouges, petit gibier, grillades boudin noir avec sauté de poivron rouge épicé, foie de veau et fromages à pâte molle.

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ



Tél. : 418-683-5618

NO. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com www.vitiscanada.com