



# Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

## CHATEAU HAUT COLAS NOUET AOC Bordeaux Supérieur



Appellation : Bordeaux Supérieur

Couleur : Rouge

Superficie : 18 Ha

Production : 70 000 à 100 000 bouteilles

Sols : Silico-argileux

Age de la vigne : 30 ans

Encépagement : 90% Merlots 10% Cabernets Sauvignons

Densité : 5 500 pieds/hectare

Taille : Guyot simple

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la Vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vendange : Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves thermo régulées.

Garde : 8 à 10 ans suivant les millésimes.

Note de dégustation : De couleur rubis sombre. Les vins rouges délivrent des arômes de fruits rouges et noirs (cassis, framboise) provenant des cabernets. Le merlot, dévoile des senteurs florales (violette), Ces parfums sont souvent accompagnés de notes boisées, vanillées et épicées. Ils présentent une structure tannique puissante qui se fondera si l'on sait les attendre plusieurs années.

Accords mets et Vins : pavé de boeuf, rôti de porc, champignon, lapin rôti, gibier. escalope de foie gras, langoustines au basilic, fromages à pâte persillée, tarte aux fruits jaunes, salade de fruits

