

CHÂTEAU
HAUT COLOMBIER
L'envol

AOC BLAYE-CÔTES DE BORDEAUX
GRAND VIN DE BORDEAUX



Surface : 10 hectares
Age moyen des vignes : 30 ans
Densité de plantation : 5000 pieds/hectares
Cépages : Merlot
Potentiel de garde : 3 à 8 ans

Terroir

Le vignoble est réparti sur les deux communes de Cars et de Berson, surplombant l'estuaire de la Gironde. Les coteaux sur sols argilo-calcaires offrent une belle exposition au soleil et la proximité avec l'estuaire régule naturellement les amplitudes de température. Ce vin est issu des meilleures parcelles de ce terroir.

Travail de la vigne : en Agriculture Biologique

Les techniques utilisées sont les plus respectueuses de l'environnement, de la vigne et de la vie du sol : enherbement maîtrisé, engrais verts à base de céréales et de légumineuses, travail du sol superficiel (10 cm), traitements AB et phytothérapie... Pour récolter un raisin sain et mûr, un effeuillage à partir de la fermeture de la grappe est effectué côté soleil levant. Des vendanges vertes mi-juillet permettent de limiter l'entassement et d'atteindre une meilleure concentration.

Vendange et vinification : tradition et modernité

La récolte se fait de nuit jusqu'à l'aube pour recevoir les raisins frais en cave pour un tri manuel. Après une macération à froid pendant 4 à 7 jours, commence la fermentation alcoolique. Elle se déroule à une température maintenue entre 27 et 30°C dans des cuves en béton brut. La fréquence des remontages et délestages sont déterminés pour extraire les arômes, la couleur et les tanins. La macération dure au total 30 jours environ et est guidé par la qualité des raisins, la dégustation et le type de vin souhaité.

Élevage

Pendant un an, soin et tradition sont apportés pour obtenir la meilleure expression du vin. L'élevage est réalisé en cuve ciment brut, ponctué par quelques soutirages et aérations.