

Médailles et récompenses :



Médaille d'Or

Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2012



Médaille d'Argent

Concours mondial de Bruxelles 2012



CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2010

DANS LA LIGNEE DES GRANDS

Les caractéristiques exceptionnelles du millésime 2010 ont permis une concentration naturelle du raisin. Le Merlot et le Cabernet composant HAUT-CHAIGNEAU ont chacun produit le meilleur de leurs caractéristiques : plénitude et générosité du merlot, fraîcheur et fruité du cabernet franc se retrouvent harmonieusement assemblés pour un produit dense et charnu résolument prêt à une longue garde. Proche du 2009 mais avec un caractère plus affirmé ; le millésime 2010 de HAUT-CHAIGNEAU se positionne résolument dans la lignée des grands millésimes de Bordeaux et comme l'un des crus les plus réussis et les plus primés de la région.

Note de dégustation Juillet 2012 – Pascal CHATONNET :

« Très belle couleur, rouge profond, reflets grenats. Le nez, à l'attaque, est intense et bien ouvert. On décèle au milieu d'un ensemble assez complexe de cassis fruit, de myrtille bien mure avec une légère note réglisse et boisée qui donne une belle complexité à l'ensemble. En bouche, l'attaque est de densité moyenne à pleine, très élégante, sans excès. Les fruits décelés à l'olfaction sont toujours présents ; un caractère tabac brun et fève de cacao se fait plus perceptible en bouche. Le développement tannique est très fin, sans excès, avec une belle fraîcheur et une touche de silex chauffé en finale. Une des très grandes réussites de HAUT-CHAIGNEAU ; un ensemble harmonieusement équilibré avec l'acidité et la minéralité particulière au grand millésime 2010. De grandes émotions et une longue garde en perspective ».

Commentaires de Presse :



« Un bon vin, marqué par des notes de chocolat et de fruits des bois, avec des tannins ronds et de séduisantes nuances de chêne bien intégrées. »

Score : 89-90/100



RVF n° 552 - JUIN 2011 - Catégorie REUSSITE

« Un Bordeaux aux intenses arômes de fruits noirs, de cassis et de prune, au style chaleureux. D'une concentration modérée, ce vin se dégustera dans quelques années. »



CHÂTEAU HAUT- CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2010

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	20 hectares
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modelées et drainées.
<u>Encépagement :</u>	90% Merlot noir – 10% Cabernet Franc
<u>Age moyen des vignes :</u>	Plus de 40 ans
<u>Porte-greffe :</u>	196/17, Riparia, 3309C, 101-14
<u>Viticulture :</u>	Traditionnelle
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<u>Vinification :</u>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Elevage :</u>	12 mois en fûts de chêne (dont 1/3 de fûts neufs et 2/3 de fûts de un vin, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation).
<u>Rendement :</u>	35 hectolitres par hectare (premier et second vins).
<u>Production :</u>	70 000 bouteilles en 2010.
<u>Commercialisation:</u>	Négoce de la place de Bordeaux et propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites à 11h00, 14h00, 15h00 et 16h00. Le week-end et jours fériés sur rendez-vous.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC <u>Tél.</u> : (33) 05.57.51.31.31. – <u>Fax</u> : (33) 05.57.25.08.93. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET