PECHARMANT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Le Haut Boutet

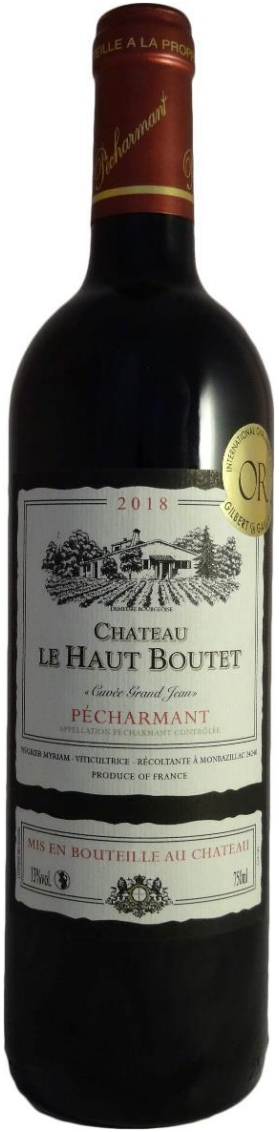
Cuvée Grand Jean

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Cépages et terroir : 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc et 10% Malbec sur un sol sableux - graveleux.

Vinification et élevage : Après des vendanges mécaniques, une vinification traditionnelle est faite dans des cuves en ciment.

Dégustation : Robe grenat profond, ses reflets ont des teintes violacées. Le premier nez est marqué par des arômes de fruits rouges mûrs comme la framboise et la groseille, mais aussi de fruits cuits comme le pruneau ; au deuxième nez les arômes de l'élevage se révèlent avec des notes toastées, de fèves de cacao, de café et de vanille. En bouche, l'attaque est franche, la matière est puissante, dense et profonde avec une structure tannique ferme.

Accompagnement : Foie gras en brioche, volailles comme une dinde sauce forestière, lapin aux pruneaux, gibiers, viandes blanches et rouges, cèpes sans oublier tous les autres plats du Périgord et les fromages.

Servir à : 18-20°C.

Garde : À boire dans les 5 ans de préférence.

Récompenses : Récolte 2018 **:** Or Gilbert & Gaillard 2019 avec une note de 90 points
Récolte 2016 **:** Or Gilbert & Gaillard 2018

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 900 015	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 970 285	7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com