

CHATEAU HAUT PEZAT

SAINT ÉMILION GRAND CRU 2011



La famille DULON est viticulteur de père en fils depuis plus de 250 ans dans la région de l'Entre Deux Mers. Propriétaire de 3 Châteaux, la superficie totale représente 130 hectares.

The DULON family has been winemaker from father to son for more than 250 years in the Entre Deux Mers area. Owner of 3 Chateaux which represent 130 hectares of vines.

Cépages / Grape varieties

80 % Merlot
20 % Cabernet Franc

Terroir

Sols graveleux-sableux / Gravelly-sandy soils

Vinification / Vinification

Récolte des raisins à l'optimum de leur maturité ; cuvaïson distincte entre les différents apports pour conserver une plus grande typicité de chacun des cépages en fonction de leurs terroirs ; macération pré fermentaire à froid afin d'obtenir des arômes primaires de fruits rouges et des notes florales ; ensuite, cuvaïson longue traditionnelle en cuves thermo régulées pour maintenir la fermentation entre 26 et 30 °C (durée entre 25 et 30 jours) ; macération finale à chaud entre 30 et 35 °C pendant 3 à 5 jours afin de renforcer le corps et la structure du vin ; fermentation malo-lactique qui se déroule après écoulage et qui permet d'assouplir les vins ; élevage en barriques de chêne français et pendant 12 mois.

Samples of the grapes are taken and tasted in order to harvest them at their optimal ripeness. In order to keep the uniqueness of each grape variety and its soil (terroir) the vatting is done separately. Then, there's a first cold maceration in order to extract the fruits aromas. Afterwards, there's a first long traditional vatting time in thermo regulated tanks, this fermentation and maceration last between 25 and 30 days with a temperature of 28°C. The final maceration lasts 4 days with an average temperature of 33°C in order to give a good body and make a well structured wine. The last step is the malolactic fermentation to soften the wine. After all this process, the wine is aged in French oak barrels during twelve months.

Dégustation

Belle robe rouge grenat aux légers reflets pourpres. Le nez est fruité avec des arômes de cerise et de framboise et laisse apparaître des notes épicées. La bouche est gourmande, puissante, avec des tannins bien mélangés aux fruits. Ce vin sera apprécié, servi chambré entre 16 et 18°C, sur la charcuterie, les viandes rouges, gibiers et fromages..

Beautiful deep red colour with purple glints. Fruity nose with black cherry, raspberry aromas and spicy notes. The palate is rich, powerful and well balanced between the fruits and the tannins. This wine would be appreciated at the right temperature (between 16 and 18°C) with red meats, game meats, wine sauces and cheeses.