



CHATEAU HAUT-PEZAT

SAINT EMILION GRAND CRU

La famille DULON est viticulteur de père en fils depuis plus de 250 ans dans la région de l'Entre Deux Mers. Le Château Haut Pezat, acheté en 2013, est la dernière acquisition des Vignobles Dulong. Situé en bordure de Dordogne sur la commune de Vignonet, la propriété comporte 8 hectares de vignes.



Cépages

80 % Merlot
20 % Cabernet Franc



Terroir

Sols graveleux-sableux



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'extraire les arômes primaires de fruits rouges et des notes florales ; ensuite, cuvaïson longue traditionnelle en cuves thermo régulées pour maintenir la fermentation (durée entre 25 et 30 jours) ; macération finale à chaud pendant 3 à 5 jours afin de renforcer le corps et la structure du vin ; fermentation malolactique qui se déroule après écoulage et qui permet d'assouplir les vins ; élevage en barriques de chêne français et pendant 12 mois.



Dégustation



Belle robe rouge grenat aux légers reflets pourpres.



Nez fruité avec des arômes de cerise et de framboise et laisse apparaître des notes épicées.



La bouche est gourmande, puissante, avec des tannins



Service

Ce vin sera apprécié entre 16 et 18°C, sur les viandes rouges, des cailles farcies et fromages à pâte molle. Il peut être dégusté maintenant ou gardé une quinzaine d'années.





CHATEAU HAUT-PEZAT

SAINT EMILION GRAND CRU

The DULON family have been winemakers from father to son for more than 250 years in the Entre Deux Mers area. Château Haut Pezat is the last estate bought by Vignobles Dulong in 2013. Located very close to the Dordogne river in Vignonet, we produce 8 hectares.



Grape varieties

80 % Merlot
20 % Cabernet Franc



Terroir

Gravelly-sandy soils



Vinification

Samples of 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 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 lasts between 25 and 30 days. The final maceration lasts 4 days 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.



Tasting



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.



Service

This wine would be appreciated between 16 and 18°C with red meats, game meats, wine sauces, stuffed quail and cheeses. It can be enjoyed now or kept for fifteen years.

