

# CHÂTEAU HAUT BIRAUD

*Bordeaux*

ROUGE

**UG BORDEAUX regroupe depuis 2007 les Caves de Sauveterre-Blasimon-Espiet et les Vignerons de Saint-Pey-Génissac et se positionne comme le premier metteur en marché de vins de Bordeaux.**

**300 coopérateurs s'unissent pour produire vins rouges, rosés, blancs, moelleux et Crémants de Bordeaux en associant leur savoir-faire aux outils de vinification les plus à la pointe.**

**Qualité, traçabilité et engagement pour l'environnement , de la grappe à la bouteille.**

## Origine

Château Haut Biraud provient de la région de l'Entre Deux Mers, l'un des plus vastes vignobles du bordelais. La propriété a été créée en 1930 et existe depuis trois générations. Elle se situe sur un petit coteau argilo-calcaire.

Lionel Solans, actuel propriétaire, gère l'exploitation de 37 hectares en vignes en agriculture biologique.

## Cépages

Assemblage : Merlot et Cabernet Sauvignon

## Vinification

Vinification traditionnelle après sélection des vendanges.

## Description organoleptique

Ce vin présente une belle robe rubis.

Le nez est discret et révèle des notes de fruits rouges comme la cerise.

Le Cabernet apporte une belle longueur en bouche et soutient le fruit typique du Merlot grâce à un assemblage tout en finesse.

Une cuvée agréable à boire dès maintenant et qui peut se conserver 4 ans.

## Alliance mets-vin

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes grillées, les plats en sauce comme la blanquette de veau ainsi que les fromages affinés.

Température de service conseillée: entre 18 et 20°C.

