



toutigeac
PAR AMOUR DU VIN

CHÂTEAU DE HARTES



CARACTÉRISTIQUES

APPELLATION
Bordeaux.

COULEUR
Rouge.

SITUATION GEOGRAPHIQUE ET CLIMAT
A 35 Km au sud-est de Bordeaux, dans l'Entre-deux-Mers.
Commune de Targon.
Climat océanique.
Croupe argilo calcaire, présence de Boulbène sur les hauteurs.
Exposition : sud, pentes douces.

CARACTERISTIQUES DU VIGNOBLE

SUPERFICIE
15 hectares.

ÂGE DES VIGNES
35 ans.

ENCEPAGEMENT
25% Merlot Noir,
45% Cabernet Franc,
30% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION

VENDANGES
Début octobre à mi-octobre durant une semaine, 45 à 50 hectolitres par hectare.

TECHNIQUES
Cuvaion de 15 à 18 jours en cuves inox.
Contrôle des températures.

ÉLEVAGE
En cuves souterraines verrées, pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

La vendange issue des ces parcelles est toujours récoltée plus tardivement en raison des cépages dominants (Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon).
Le contrôle de la maturité phénolique (tanins/anthocyanes) permet de récolter un raisin mûr et sain.
La vinification minutieuse et soignée donne à ce vin rouge : profondeur, souplesse et longueur en bouche. Le nez floral du cépage Cabernet prédomine dans sa jeunesse et évolue plus tard vers des arômes plus complexes d'un Grand Vin de Bordeaux.

CONSEILS SUR LA TEMPERATURE DE SERVICE
autour de 18°C.

ALLIANCES METS/VINS
Idéal pour les grillades, cuisine exotique et en accompagnement des fromages.

TEMPS DE GARDE
2 à 4 ans.

WWW.TOUTIGEAC.COM

CHÂTEAU DE HARTES

Red wine

CHARACTERISTICS

APPELLATION

Bordeaux.

COLOR

Red.

SITUATION AND

CLIMATIC CONDITIONS

20 miles south-east of Bordeaux, in the Entre-Deux-Mers in the commune of Targon, on a calcareous clay outcrop with Boulbène (fine clay) on the peaks, south facing with gentle slopes. Oceanic climate.

CHARACTERISTICS OF THE VINEYARD

AREA

15 hectares.

VINES AGE

35 years.

GRAPE VARIETIES

25% Merlot Noir,
45% Cabernet Franc,
30% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION

HARVEST

Early October to mid-October during a single week.
45 - 50 hectoliters / hectare.

TECHNIQUE

Vatting for 15 - 18 days in stainless steel vats. Temperature controlled.

AGEING

In subterranean, glassed vats for twelve months.

TASTING

The harvest from these parcels is always carried out later because of the dominant varieties, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. Verification of the phenolic ripeness (tannins / anthocyanes) allows us to harvest ripe, healthy grapes. Careful vinification gives the red wine : depth, elegance and length in the mouth. The floral bouquet of the Cabernet variety is predominant in the wine's youth but develops later towards the more complex aromas of a Grand Vin de Bordeaux.

SUGGESTIONS

FOR SERVING

About 18° C.

TO BE DRUNK WITH

Grills, exotic cooking and as an accompaniment of cheese.

KEEPING

2 - 4 years.

CHÂTEAU DE HARTES

阿爾特酒莊

特徵

名稱

波爾多葡萄酒

顏色

紅色

地理位置與氣候

位於波爾多東南35公里處，在「兩海之間」(Entre-deux-Mers) 範圍內。塔貢 (Targon) 。海洋性氣候。石灰質黏土小圓丘，高處有泥砂質土。葡萄園朝向：南向、緩坡。

葡萄園特徵

面積

15公頃

葡萄樹樹齡

35年

葡萄品種

25%梅洛
45%品麗珠
30%赤霞珠

釀造

收穫

從10月初至10月中，持續1週時間。每公頃出產45至50百升。

技術

在不鏽鋼酒桶中浸漬15至18天。控制溫度。

陪酒

在地下玻璃壁酒桶中培育12個月。

品酒

由於主要葡萄品種（品麗珠與赤霞珠）的緣故，這些葡萄園的採摘期一貫較晚。對酚類物質（單寧/花青素）的成熟度加以控制有利於確保收穫的葡萄成熟優質。精細的釀酒工藝讓這款酒深厚、柔和、餘味悠長。在新釀期，解百納葡萄（品麗珠與赤霞珠的統稱）形成的花香占主導地位。隨著時間推移，花香將逐漸演變為特級波爾多紅酒具備的更複雜的酒香。

侍酒溫度建議

18攝氏度左右

與之搭配的菜肴/葡萄酒

燒烤類食品、帶有異國情調的菜肴以及乳酪的理想佐餐酒。

最佳飲用期

2至4年