



\* CHÂTEAU **C** HATARD \*  
2014



*Terroir* : grave sur argiles profondes

*Taille* : guyot double palissé

*Surface* : 3,5 ha

*Âge moyen des vignes* : 15 ans

*Densité* : 3000 à 5000 pieds/ha

*Assemblage* : 70% merlot, 20% cabernet sauvignon,  
10% cabernet franc

*Récolte* : manuelle et mécanique

*Vinification* : macération préfermentaire à froid ;  
cuvaison 15 jours en cuves inox thermo-régulée ;  
élevage sur lies fines pendant 9 mois.

*Production* : 14 000 bouteilles

*Conservation* : 5 à 8 ans

*Dégustation* : jolie couleur rouge reflets violacés.  
Nez fruits rouges, avec quelques notes d'épices  
et de vanille. Attaque vive, sur le fruit.  
Vin croquant et gourmand. Bon équilibre.

*Accords* : accompagne à merveille les charcuteries,  
la cuisine italienne et les fromages de  
chèvre affinés.

*Habillage* : bouteille lourde ;  
capsule complex alu ;  
bouchon Diam 3 garanti sans goût de bouchon ;  
étiquette adhésive avec dorure à chaud.

*Récompense* : médaille d'Argent **À Table**