

DELPHINE ET STÉPHANE LHUILLIER

CHÂTEAU HAUT-GAUSSENS



www.chateauhautgaussens.fr

05 57 84 38 17

06 17 57 48 45 / 06 31 79 83 14

CHÂTEAU HAUT-GAUSSENS
4, Les Gaussens 33240 Vérac
Latitude 44.988018 / Longitude -0.334435

chateauhautgaussens@orange.fr



 Château Haut Gaussens



CHÂTEAU HAUT-GAUSSENS

Les raisins récoltés à maturité parfaite portent nos sens sur des notes de griotte nappée de chocolat fondu. En bouche, les tanins sucrés en attaque glissent tout en élégance sur un velours de cerise rouge croquante.

2011 / bouteille : 6.50€

Médaille d'argent au Concours général agricole de Paris 2013
Médaille d'argent au Concours des grands vins de France 2012
Guide Hachette des vins 2015

2012 / bouteille : 6.50€

Médaille d'argent Concours Sakura, Japon

2015 / bouteille : 6.70€

2015 / magnum : 16.00€

Médaille d'argent au Concours des grands vins de France 2016
1 étoile au Guide Hachette des vins 2018

2016 / bouteille : 6.70€

Médaille d'or au Concours des vins d'Aquitaine 2018

CUVÉE ÉMINENCE

Élevé en fûts de chêne

Belle robe grenat aux reflets rouge pâle. Un nez intense et complexe mêlant des notes de moka à des variations fumées et épicées de clou de girofle, légèrement truffées, s'ouvrant ensuite sur un bouquet de pruneau et figue séchée.

2012 / bouteille : 9.20€

2014 / bouteille : 9.50€

2015 / bouteille : 9.50€

L'INSOLITE

CARMÉNÈRE

Belle robe fissée dans un velours violet et profond. Le nez se dévoile intense et chaud, sur des arômes gourmands de pain d'épices et noisette caramélisée, vers des variations plus fruitées et minérales.

2016 / bouteille : 13.00€

BAG-IN-BOX

5 litres : 17.00€ / 10 litres : 32.00€

Ne servez pas nos vins immédiatement après réception. Il est recommandé de laisser reposer vos bouteilles couchées pendant quelques jours. Nos vins doivent être bus chambrés entre 15 et 18°C.

Prix TTC / Bouteille : 75 cl / Magnum : 150 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

