

CHÂTEAU HAUT SELVE

Les acacias 2020

LE DOMAINE

Château Haut Selve est devenu l'unique création viticole du XX^{ème} siècle en Bordelais, sur un terroir historique des Graves détruit par le phylloxera et laissé à l'état de forêt pendant 120 ans.

Le domaine s'inscrit dans une démarche d'excellence, durable mais aussi esthétique, où chaque étape a été pensée comme une œuvre. La culture et l'art du vin marquent ici la singularité du domaine qui est reconnu pour être parmi les plus réputés de son appellation.

Depuis 2018, la propriété est certifiée HVE3 et TerraVitis et suivie techniquement par Derenoncourt Consultants.

SOLS DE GRAVES PROFONDES cuvée parcellaire « Les acacias »

A LA VIGNE

- Densité de plantation de 5.500 pieds par hectare
- Taille adaptée avec une approche parcellaire de la vigueur
- Surface foliaire éclairée supérieure à 13 000 m²
- Nutrition des sols par engrais verts (féverole, pois, moutarde)
- Travail du sol mécanique en inter-rang, sans désherbants
- Epamprage manuel et mécanique exclusivement
- Ebourgeonnage en Mai pour ajuster le nombre de grappes par pied
- Rendements 2020: 35Hl/Ha

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Encuvage direct des raisins, une partie avec raffle
- Macération et fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
- Fermentation malo-lactique en barriques neuves de chêne français de 225L
- Tonnelleries: Ana Sélection, Nadalié, Tonnellerie Garonnaise
- Puis élevage pendant 9 mois dans un foudre de 50hl de Demptos

LE 2020

Assemblage de 100% Merlot

La couleur est rouge grenat sombre.

Le nez est complexe, avec des arômes de fruits rouges et noirs, des notes épicées et mentholées, tout en fraicheur. Le boisé est présent mais subtil, avec des notes empyreumatiques de qualité.

En bouche, on est immédiatement séduit par le velouté des Merlots qui restent frais. C'est dense et centré, sans démonstration de force superflue. La finale est longue sur une aromatique florale digne des grands terroirs de Graves et quelques notes de violette. Avec des tannins bien enrobés, l'ensemble est aussi puissant que velouté. Un vin racé avec une forte identité. A déguster à partir de 2022. Apogée entre 2025 et 2030.

