



C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

Château Haut Reynaud

AOC Bordeaux



Terroir

Propriété familiale depuis plus de 5 générations sur la commune de Sauveterre de Guyenne, le vignoble de 20 ha est planté sur un terroir argilo-calcaire.

Vinification

Vinification et macération pré-fermentaire à froid (8 à 10°), cuvaison de 21 jours minimum thermo-régulé, pour obtenir un maximum d'arômes et de délicatesse.

Cépages

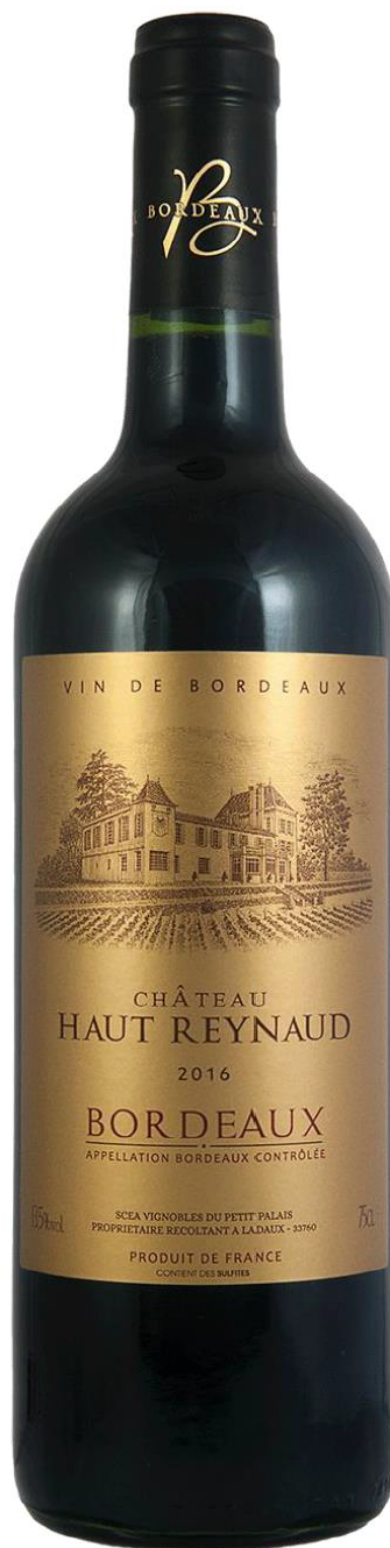
Cabernet Sauvignon 60%,
Merlot 35%, 5% Cabernet Franc.

Degustation

Belle robe soutenue, reflets violacés.
Nez charmeur évoquant la fraise.
Bouche souple, fraîche, gourmande, dont on apprécie la pureté, quelques touches épicées émergent, moderne, simple, séduisant..

Conservation

Prêt à boire, peut se garder 5 à 10 ans.





C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

Château Haut Saric

AOC Bordeaux



Terroir

Situé, au coeur de l'Entre Deux Mers, sur des pentes argileuses et un sous sol calcaire drainé naturellement par des rivières souterraines.

Vinification

Macération d'environ 3 semaines en cuves inox.
Presurage pneumatique.
Macération finale à chaud pour obtenir un maximum d'arômes et de délicatesse.

Cépages

Cabernet Sauvignon 60%,
Merlot 35%, 5% Cabernet Franc.

Degustation

Belle rondeur en bouche avec une belle structure enrichie de rappels de fruits rouges.
Appréciable sur toutes les viandes rouges.

Conservation

Prêt à boire, peut se garder 5 à 10 ans.





C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

Château Roc Saint Antoine

AOC Bordeaux



Terroir

Situé à Sauveterre de Guyenne, au cœur de l'Entre Deux Mers, sur des pentes argileuses et un sous sol calcaire contribuant à un parfait drainage.

Vinification

Macération d'environ 3 semaines en cuves inox.
Presurage pneumatique.
Macération finale à chaud pour obtenir un maximum d'arômes et de délicatesse.

Cépages

Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%.

Degustation

Robe violacé plutôt soutenu.
Le nez développe un fruit assez discret.
En bouche, l'attaque est franche, les tanins sont assez présents et apporte une pointe de fermeté.
Appréciable sur toutes les viandes rouges grillées.

Conservation

Prêt à boire, peut se garder 5 à 10 ans.

