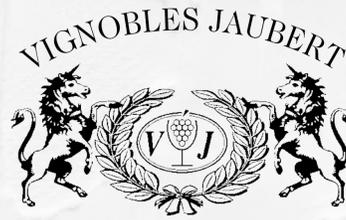




**C.B.A Ltd**  
Vignobles & Châteaux  
Producer-Exporter - Private Label

[www.cbamauritius.com](http://www.cbamauritius.com)

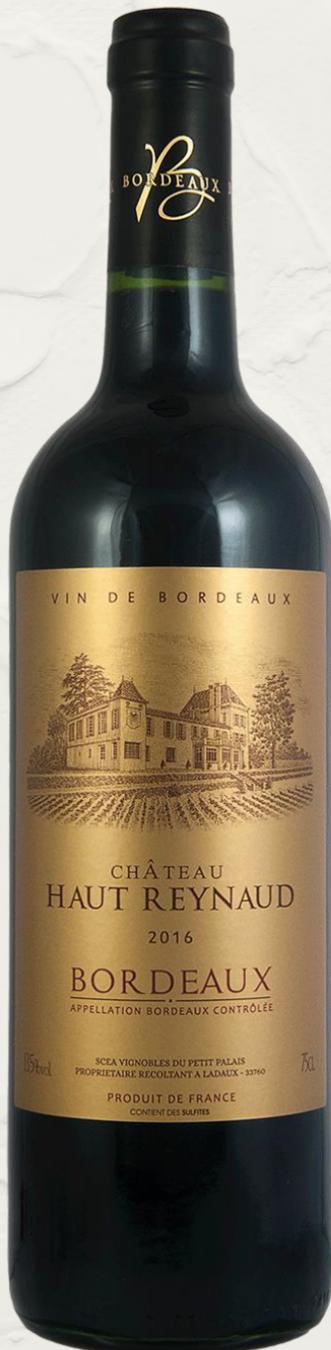
BORDEAUX



# Château Haut Reynaud

A.O.C Bordeaux  
2018

Château Haut Reynaud est une Appellation d'Origine Contrôlée, propriété familiale depuis plus de 5 générations sur la commune de Sauveterre de Guyenne avec sur un sol argilo-calcaire. Le vignoble s'étend sur une surface de 20 hectares.



#### ASSEMBLAGE :

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc.



#### VINIFICATION :

Vinification et macération pré-fermentaire à froid (8 à 10°).  
Cuvaion de 21 jours minimum thermo-régulé en cuves.  
Pressurage pneumatique.  
Elevage 100% en cuves inox.

**ALCOOL** : 13% Vol.

**ORIGINE** : Entre Deux Mers, commune de Sauveterre de Guyenne. (France)

**TEMPERATURE IDEALE** : 14° - 16°.

#### CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition, 750ml.  
Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.  
Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.



#### DEGUSTATION :

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



#### ACCORDS METS/VIN :

Les vins rouges de Bordeaux sont complexes et intenses.  
Appréciable sur toutes les viandes rouges grillées et les fromages de caractère.

**VIELLISSEMENT** : Entre 5 et 10 ans.

**CERTIFICATION** : HVE 3 - IFS Food 2020.



**Vignobles Jaubert**  
**Depuis 1789**

  +33 612 81 18 00