

CHÂTEAU
HAUT-VALEYRAC



Millésime:	2020
Assemblage:	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Surface:	2,5Ha
Nombre de bouteilles:	13333 bouteilles
Sol:	Argilo Graveleux
Vinification/Elevage:	Traditionnel en fût de chêne et cuve en ciment
Durée de cuvaison:	30 jours
Contrôle des températures:	Par ruissellement et thermo-frigo-pompe
Barrique:	20% / 18 mois
Vendanges:	Mécaniques
ABV:	14,00%
Porte greffe:	101-14
Age moyen de la vigne:	15 à 20 ans
Type de taille:	Guyot Double (GD) / Guyot Simple (GS)
Densité:	GD 5000 pieds/Ha / GS 6250 pieds/Ha
Conseil dégustation:	18 à 20 °C
Conservation:	5 à 7 ans

Vignoble certifié HVE3
Appellation Médoc Contrôlée

Le Zerf, animal onirique est le symbole de la propriété. Il représente un cerf (terroir) avec des bois en cèpes de vignes sur un corps de Zèbre (anticonformisme) avec des ailes (innovation). C'est une véritable métaphore pour expliquer à quel point le château est un anticonformiste Innovant, profondément ancré dans son terroir viticole. Ce vin est produit les années paires uniquement. C'est un vin plus structuré par rapport au Château Roquegrave qui est davantage un vin soyeux.