

## HAUTE-SAGE

“ Quel nez ! ”



Le Château Haute-Sage est édifié sur un coteau dominant la Garonne dont les fondations remontent au XVI<sup>e</sup> siècle. Le château, inscrit au titre des monuments historiques, offre un paysage unique, qui, à chaque été, avec ses vignes étalées, ses allées de cyprès et de pins, prend un air de Toscane. Le point de vue unique sur les premiers coteaux de la Garonne, le parc, la bâtisse et la roseraie s'inscrivent dans un environnement naturel, où sont préservés la forêt et sa biodiversité.

Depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle, le domaine a toujours été dirigé par des femmes ; Dany et Emilie perpétuent le rituel...

Poussez les portes d'un lieu empreint d'authenticité et découvrez une famille et des vins uniques, en toute simplicité.

**Appellation :** Côtes de Bordeaux

**Cépages :** 100% merlot

**Particularité :** Bouteille lourde.

**Viellissement :** 12 mois en barrique neuve.

**Conditionnement :** carton

**Bouteille :** 75 cl - Mis en bouteille au château

**Dégustation :** Cyrano dirait « quel nez ! », cacao et curry. Les saveurs d'épices et de capuccino confirment la tirade. Bel équilibre, jolie chaire et grain admirable. Les tanins sont bien fondus.

**Récompenses :**

*Guide DVE : Sélection du millésime 2013*

*Guide DVE 2014 : Diplôme d'excellence pour la Cuvée Haute-Sage Dimitri Douence 2011*

*1001degustations.com : ★★★ «très grand vin» (Guide Internet des vins)*

**SCEA Château Peneau - 747, Les Faures - 33550 HAUX**

Tél. +33 (0)5 56 23 05 10 - Fax +33 (0)5 56 23 39 92 - info@chateaupeneau.com - www.chateaupeneau.com  
www.facebook.com/chateaupeneau