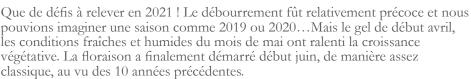


CHÂTEAU de la HUSTE

MILLÉSIME 2021



Même si elle n'apprécie guère les sautes d'humeur de la nature, la vigne s'est adaptée grâce à notre accompagnement et nos magnifiques sols qui tamponnent parfaitement ces à-coups. Pour arriver à une belle et juste maturité fin septembre.

Appellation	Fronsac
Superficie	15ha
Âge moyen des vignes	35 ans
Rendement moyen	34 hl/ha
Terroir	Vignoble situé sur le promontoire de la commune de Saillans (55 mètres).

Sols argilo calcaire à astéries, molasse du Fronsadais.

Assemblage Merlot : 95% / Cabernet Franc : 5% Vendanges Manuelles, table de tri densimétrique.

Vinification Cuvaison : 21 à 24 jours selon les parcelles. Fermentation en cuves inox et béton thermo-régulées

Élevage de 8 mois en barriques de chêne français neuves pour 1/3 du volume et barriques d'un vin pour

2/3 du volume.

Notes de dégustation Belle couleur pourpre. Nez aromatique au fruité

mûr, sur des notes de cassis, framboise, cerise. Fruits juteux en bouche et épices discrètes. Un vin

minutieux avec une belle finale.



