



Château Hourtin-Ducasse 2013

Haut-Médoc Rouge 2013

Région :	Bordeaux
Appellation :	Haut-Médoc
Couleur :	Rouge
Millésime :	2013
Cépages :	Cabernet franc (2%) / Cabernet Sauvignon (76%) / Merlot (20%) / Petit Verdot (2%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Malgré une campagne 2013 difficile, un tri rigoureux à la parcelle, à l'arrivée au chai et des fermentations alcooliques pour 50 % en barriques ouvertes ont permis de construire un beau vin tout en profondeur et en volume. On sent la baie de fruit toujours intacte en bouche. Un vin de repas capable de discuter avec n'importe quel plat, épicé, charpenté... Un vin festif tout en dynamisme et modernité !



ELABORATION

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en barrique neuve, Fermentation en cuve inox, Fermentation malolactique, Bâtonnage régulier.

Assemblage, Bouchon traditionnel en liège, Elevage en barriques françaises.

Sols argilo-calcaires, Sols argilo-graveleux, Sols siliceux (sables, graviers...).



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, soutenue, reflets noirs.

NEZ : Fruité, puissant, arômes de fruits noirs.

BOUCHE : Fruitée, riche, pleine, tanins charnus, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2028



ACCORDS METS ET VINS : Gibiers, Viandes rouges en sauce, Daube de sanglier, Confit de Canard, Chili con carne



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseuve des Vins de France 2017 : 14,5/20

Jancis Robinson 2015 : 16,5/20

Wine Enthusiast 2015 : 87/100

Dussert Gerber 2017 : 5 étoile(s)

Concours 1001 Dégustations 2016 : 3 étoile(s), Coup de coeur

Chinese Wine and Spirit Awards 2016 : Gold Medal

Andreas Larsson 2015 : 88 / 100



