CHATEAU HAUT DE LA BECADE

AOC PAUILLAC

HISTORIQUE :

Cette propriété de 7 hectares, dans la famille Rainaud depuis plus de sept générations, bénéficie d'un magnifique terroir de graves situé au cœur du lieu-dit Bages, dominant l'estuaire, au Sud de la ville de Pauillac. Les vignes de la Bécade sont contiguës à 7 grands crus classés, situation exceptionnelle qui en fait un Pauillac rare et recherché.

TERROIR :

Dépôts graveleux, sous-sol argileux, dépôts alluvionnaires.

SUPERFICIE :

8 hectares de vignes rouges.

ENCEPAGEMENT :

70% Cabernet Sauvignon.
25 % Merlot.
5% Cabernet Franc et Petit Verdot.

CULTURE :

Age moyen du vignoble : plus de 30 ans.
Densité de plantation : 8500 pieds / ha et plus.
Travail du sol mécanique. Taille en Guyot double.
Traitements raisonnés sans CMR ni insecticide.
Rendement moyen : Environ 50 hl / ha.
Tri des raisins à la vigne. Vendanges 100% manuelles.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle Médocaine en cuves béton avec maîtrise des températures entre 25 et 27°c.
Cuvaison de 3 semaines minimum.
Elevage de 12 mois en barriques de chêne Français avec 50% de neuves et 50% d'un vin.
Mise en bouteilles à la propriété après 18-20 mois d'élevage.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 18°c. Mettre en carafe une à deux heures avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. S'accordera avec un filet de bœuf en croûte, ris de veau aux morilles, chapon truffé ou plateau de fromages.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2019 : Médaille d'Or Féminalises 2022.
MILLESIME 2018 : Médaille d'Or Challenge International des Vins 2021 + 91 Decanter (médaille d'argent) + Crush and 2* Guide Hachette 2022

MILLESIME 2017 : 1* guide Hachette 2021.

MILLESIME 2015 : 90 Wine Enthusiast + 1* guide Hachette 2019.

MILLESIME 2014 : 1* guide Hachette 2018.

UNION DES CAVES DU MEDOC - 21 Avenue de Soulac **-** 33480 Listrac-Médoc – FRANCE
T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22
ucm@medoc-export.com
www.medoc-export.fr