



**CHATEAU LES HAUTS
DE CAILLEVEL**

*La carte des
vins*

**PIERRE-ETIENNE & CHARLOTTE
SEREY
< VIGNERONS RECOLTANTS >**



EBENE

Merlot - Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon



Au nez on peut deviner du fruits rouges très mûrs.

En bouche l'attaque est vive avec une jolie matière. Les tanins sont fondus, le fruité très présent et le vin a une très belle fin en bouche.

L'Ebène sera idéal pour accompagner tout type de viandes rouge et de gibier.

LES TERRES CHAUDES

Merlot
Cabernet Franc



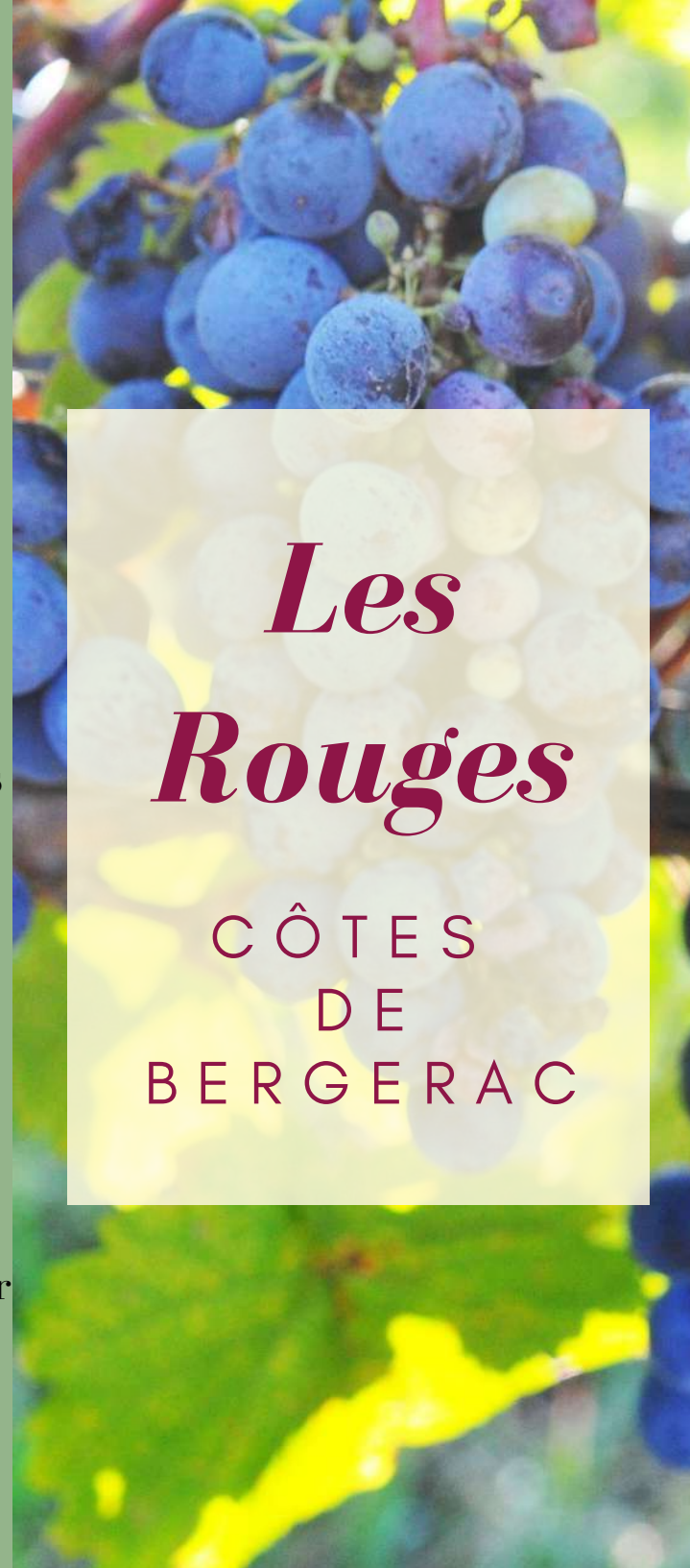
Au nez on peut deviner du fruits rouges et des épices légèrement vanillées.

En bouche l'attaque est vive avec une jolie matière épicée sur des arômes de fruits très mûrs (cassis) qui se terminent en fin de bouche sur des arômes de réglisse.

Les Terres Chaudes sera idéal pour accompagner tout type de viandes rouge, un gibier et même des fromages jeunes.

*Les
Rouges*

CÔTES
DE
BERGERAC



2018

ETE

Merlot - Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon



Au nez il est fruité sur des notes de sous bois. En bouche on remarque quelques attaques vives et épicées sur des tannins fondus et des notes de fruits rouges mûrs. La fin de bouche est élégante et fraîche.

L'Été sera idéal pour accompagner les viandes rouges et les plats épicés.

2018

FRUISSANCE

Merlot



Au nez il s'appuie sur des arômes de fruits rouges. En bouche l'attaque est vive et ample sur des notes de fruits rouges aussi.

Le Fruissance sera idéal pour accompagner les charcuteries, les grillades, les repas d'été mais aussi le lapin et les pâtes aussi simplement qu'il soit.



*Les
Blancs
Secs*
BERGERAC

L'ATYPIQUE

2018

Sauvignon Blanc - Sauvignon Gris - Chenin

Au nez on a la présence de fruits exotiques. En bouche l'attaque est vive et ample. Dans son ensemble la bouche est minérale, fruitée, avec une jolie acidité. Et la fin de bouche est très longue.

L'Atypique sera idéal pour accompagner un apéritif ainsi que des fromages de chèvre et de brebis.

FLEUR DE ROCHE

2018



Sauvignon Blanc - Sauvignon Gris

Au nez les arômes de Sauvignon sont présents. En bouche, l'attaque est vive sur des notes d'agrumes et de fruits de la passion.

Le Fleur de Roche sera idéal pour accompagner un apéritif, des crustacés, tout type de poissons, les viandes blanches ainsi que des fromages de chèvre et de brebis.

2018

LE CHENIN DE COMPOSTELLE

Chenin

Le nez laisse paraître des fruits exotiques. En bouche l'attaque est vive et ample. L'ensemble est minéral, « saline » avec une jolie acidité. La fin de bouche est citronnée.

Le Chenin de Compostelle sera idéal pour accompagner un apéritif ainsi que des fromages de chèvre et de brebis.



*Les
Blancs
Secs*

VIN DE
FRANCE

Les Monbazillac

GRAINS DE FOLIE

Sémillon- Muscadelle -Sauvignon Gris

2005 ou 2013

Au nez on a une complexité qui exprime le fruit (mandarine, ananas), le fruit confit et l'épice (girofle) mais qui n'empêche pas un très bon équilibre sucré/acidité. La bouche est vive sur le fruit avec une finale très longue.

Le Grain de Folie sera idéal pour accompagner un apéritif, des fruits, des desserts sucrés (légèrement acides ou amers), ainsi que des fromages bleus.

LES BRUMES

2018
Sémillon

Le Monbazillac est fruité avec des arômes de miel, d'agrumes, d'abricot et d'ananas ce qui n'empêche pas un très bon équilibre sucré/acidité.

Les Brumes sera idéal pour accompagner un apéritif, des fruits, des desserts sucrés (légèrement acides ou amers), des plats asiatiques ainsi que des fromages bleus et des fromages forts.

2018

ROSENVIE

Malbec



Le nez est fruité de fraise et de framboise. En bouche on a une belle acidité et la présence d'agrumes se termine en fin de bouche sur le fruit.

Le Rosenvie sera idéal pour accompagner un apéritif, des grillades ainsi que des plats asiatiques.

Dispo prochainement

P'TITES BULLES

Ugni Blanc
Cabernet Sauvignon



La couleur est claire, le nez est fruité de framboise et en bouche, il y a une belle acidité avec des petites bulles caractéristiques des jolies « effervescents ».

Les P'tites Bulles sera idéal pour accompagner un apéritif.

Les Rosés

BERGERAC
&
METHODE
TRADITIONNELLE



*" Nous vous remercions
de l'intérêt que vous
portez à nos vins.*

*Pour améliorer leur
qualité et répondre à
nos convictions, nous
sommes en Agriculture
Biologique"*



POUR NOUS CONTACTER

06 67 47 75 56
caillevel@orange.fr

Caillevel Est
24240 Pomport

POUR DÉGUSTER

du lundi au samedi
de 09h00 à 12h30
et de 14h00 à 18h00

POUR DÉCOUVRIR

Suivez la vie du Domaine
sur notre page Facebook
[@leshautsdecaillevel.fr](https://www.facebook.com/leshautsdecaillevel.fr)



Site internet :
chateaulshautsdecaillevel.com