



# *La carte des vins*



CHÂTEAU

LES HAUTS DE  
CAILLEVEL

CHARLOTTE & PIERRE-ETIENNE SEREY



## EBÈNE 2019

**Merlot - Cabernet Sauvignon**

Nez puissant et complexe, avec des arômes de cacao et de fruits des bois.

En bouche, l'attaque est vive et puissante. On retrouve les arômes de fruits des bois, et des tanins fondus en fin de bouche.

Ebène est un vin de garde, à déguster à partir de 2023.  
Il accompagnera très bien vos viandes, gibiers, et plateaux de fromages



## LES TERRES CHAUDES - 2019

**Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon**

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 rouges, un gibier et même des fromages jeunes.

C'est un vin de garde, à déguster à partir de 2023.



## L'AUTHENTIQUE - 2018

Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon

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

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



## FRUISSANCE - 2020

Merlot - Malbec

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

*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.



## L'ENVOLÉE 2020



**Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Chenin, Semillon**

Nez complexe, fin, avec une belle intensité, et des notes d'agrumes. En bouche, on retrouve une jolie matière et un bel équilibre sur des notes d'agrumes et de vanille. La finale est longue sur la fraîcheur.

*L'Envolée* sera idéal pour accompagner un apéritif, du poisson frais, ainsi que des fromages de chèvre et de brebis.



## L'ATYPIQUE - 2019



**Sauvignon Blanc - Sauvignon Gris**

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. 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 - 2019



**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.

*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.

# *Les Monbazillac*

## GRAINS DE FOLIE - 2018

Sémillon- Muscadelle -Sauvignon Gris



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.

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



## LES BRUMES - 2020

Muscadelle - Sémillon

Ce 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, et une belle fraîcheur.

*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.



# *Le Rosé*

## ROSENVIE - 2020

Malbec

Nez fin et fleuri. Bouche simple et vive, avec des notes subtiles de fruits frais. Un vin très désaltérant .

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