



**Appellation :** AOC Lalande de Pomerol.

**Dénomination :** Château Les Hauts-Conseillants.

**Le domaine :** Château les Hauts-Conseillants.

Issu d'un vignoble situé sur Lalande et Néac. En 1973, Léopold Figeac, entrepreneur à Libourne acquiert 5 hectares de vignes. Sa fille, épouse Pierre Bourotte, déjà propriétaire à Pomerol, lui succède et agrandira le vignoble avec des parcelles situées sur le plateau de Néac. Aujourd'hui, le Domaine compte seulement 10 hectares ce qui en fait en quelque sorte le « jardin » de J.B Bourotte déjà propriétaire d'une dizaine de Château du Bordelais. La production annuelle est d'environ 50 000 bouteilles.

Château Les Hauts-Conseillants ont lieu au siège de l'entreprise familiale, au Château Bonalogue, sous le contrôle des œnologues Michel Rolland et Christian Veyry,

**Le terroir:** Graves légères sur sous-sol sableux à Lalande (3 hectares)  
Sol sablo limoneux (7 hectares).

**Les Cépages :** 90% Merlot 10% Cabernet Franc.

**Elevage :**

Vinification parcellaire dans des cuves inox et ciment thermo-régulées, cuvaison d'environ un mois.

Après la fermentation malolactique faite en barriques, le vin est élevé pendant 15 mois en fûts de chêne français, pour un tiers en fûts neufs, un tiers ayant déjà servi à élever un vin, et le dernier tiers deux vins.

**Formats disponibles :** Bouteilles 75 cl.

**Notre appréciation :**

“Charnu et gras !” Robert Parker | “Beaucoup de caractère : un grand vin” Neal Martin, The Wine Journal | “Plein et mûr !” Wine Spectator | “Toujours de beaux vins” Guide Hachette. Que dire de plus ?

**Certification :** Agriculture raisonnée non certifiée.