

CHÂTEAU HAUT QUEYRON

APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

Propriétaire / owner	Jean Michel Gadras	Encépagement Grape varieties	Merlot 60%
Localisation / location	Cantois, Gironde		Cabernet Franc 30%
Superficie / surface	24 ha	Vendanges / harvests	Mécaniques/ mechanical
Sol / soil	Argilo-calcaire, Boulbène Clay-limestone and sandy clay	Vinification	Traditionnelle / traditional

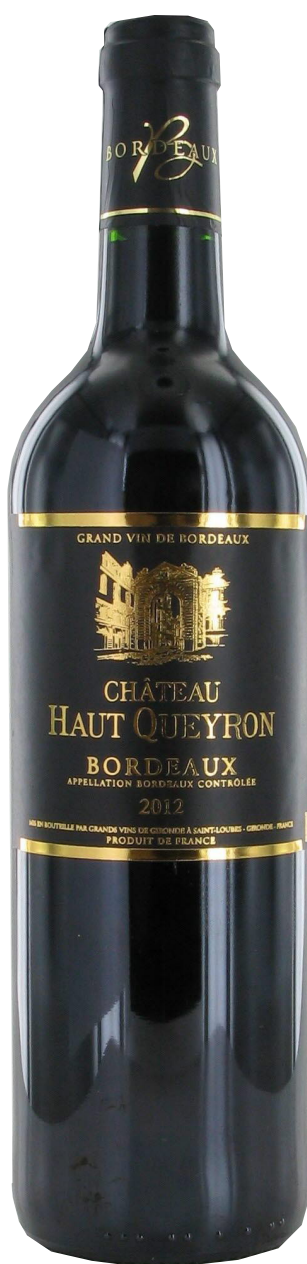
Château Haut Queyron est situé sur la commune de Cantois, dans la région de l'Entre-Deux-Mers au sud-est de Bordeaux. Cette vaste région, qui forme un triangle, est délimitée par la Dordogne au nord, la Garonne au sud-ouest et la limite administrative du département de la Gironde au sud-est.

Situé sur un coteau et en plaines, le vignoble est planté sur un sol d'argilo-calcaire et de boulbène et couvre une superficie de 24 ha. L'âge moyen des vignes est de 25 ans.

Après les vendanges mécaniques, la vinification est effectuée de manière traditionnelle, avec régulation des températures. Le vin est élevé en cuves bétons.

Château Haut Queyron présente une belle couleur rouge cerise. Au nez, il est caractérisé par des notes de fruits rouges et noirs. En bouche, ce vin est rond aux tannins souples et élégants donnant une finale longue et agréable.

Servi à 16-18°C, il est un bon accompagnement pour les viandes rouges grillées, les viandes blanches, mais également pour les fromages moyennement relevés.



Château Haut Queyron is located in the commune of Cantois, in the Entre-Deux-Mers area. Geographically, the Entre-Deux-Mers is that vast area which on a map looks roughly triangular-shaped limited by the Dordogne to the north, by the Garonne to the south-west and by administrative boundary of the Gironde department to the south-east.

Located on a hill and plains, the vineyard spreads over 24 ha of clay, gravel and sandy. The average age of the vines is 25 years.

Harvest are made by machine allowing to wait the very best time when grapes are fully matured. Vinification is managed using traditional methods with temperature control. The wine is aged in concrete vats.

Château Haut Queyron has a beautiful cherry red color. The nose reveals black and red fruits notes. On the palate, this wine is round structure with fine and supple tannins, giving a pleasant and long finish.

Best served between 16° and 18°C, it will fit perfectly with grilled red meats, white meats and also mild cheeses.