

Baron Eugène



Marque lancée en 2009, **Nathalie Haussmann** rend hommage à son ancêtre, le Baron Haussmann et crée Haussmann Baron Eugène, une **gamme de vins élégants et raffinés**, reflet des valeurs du blason familial qu'elle affectionne tant.



VIN DE RÉCOLTANT

SEULE MARQUE RECOLTANT EN BORDEAUX SUPERIEUR REpond À TOUS LES INSTANTS DE CONSOMMATION

Choisir Haussmann, c'est faire le choix d'une qualité constante et toujours maîtrisée. Nathalie Haussmann a choisi de développer un partenariat ancré dans le temps avec des propriétaires du vignoble bordelais. Ce partenariat donne à la gamme une position unique dans le monde des marques en proposant des «Vins de Récoltants», mis en bouteille à la propriété.



Appuyé sur un magnifique vignoble à Haute Valeur Environnementale, plus haute certification environnementale de l'état sur les exploitations agricoles en France, Haussmann est engagé dans une démarche particulièrement respectueuse de l'environnement.

SPÉCIFICATIONS

Zone géographique	Bordeaux
CÉPAGES	Muscadelle/Sémillon
VINIFICATION	Vinifié à basse température après un pressurage direct et un débouillage délicat. La fermentation alcoolique est arrêtée avant que tous les sucres ne soient transformés en alcool.
APOGÉE	Agréable à tout moment ou sur une période de 3 à 5 ans
ACCORDS	Idéal avec du foie gras, de la cuisine aigre douce, les desserts à base de fruits frais ou au chocolat.

DÉGUSTATION

Robe jaune dorée.
Nez de fruits secs, miel, agrumes, fleur d'oranger. En bouche, attaque souple, bien équilibrée, bonne typicité.

HAUSSMANN

Baron Eugène



Brand launched in 2009, Nathalie Haussmann pays tribute to her ancestor, Baron Haussmann and creates Haussmann Baron Eugène, a range of elegant and refined wines, reflecting the values of the family coat of arms.



ESTATE BOTTLED
&
OWNED GROWER

**EXCLUSIVE GROWER IN BORDEAUX SUPERIOR
FOR EVERYDAY CONSUMPTION**

Choosing Haussmann is making the choice of a consistent quality always under control. Nathalie Haussmann has chosen to develop a long-term partnership with Bordeaux vineyard owners. The partnership gives the range a unique place in the world of branded wines, supplying estate-bottled, 'grower wines'.



Supported by a magnificent vineyard with High Environmental Value, the highest environmental certification of the state on farms in France, Haussmann is committed to a particularly respectful approach to the environment.

WINEMAKER COMMENTS

Yellow golden color. Nose of dried fruit, honey, citrus fruits, orange blossom. On the palate, supple attack, well balanced, good typicity.

WINE SPECIFICATIONS

VINEYARD REGION	Bordeaux
GRAPE VARIETY	Muscadelle/Sémillon
VINIFICATION	Vinification at low temperature after a direct pressing and a delicate settling. Then the alcoholic fermentation is stopped before all the sugars are transformed into alcohol.
PEAK DRINKING	Enjoyable on release or 3 to 5 years careful cellaring
FOOD MATCH	Ideal with foie gras, sweet and sour cuisine, desserts made with fresh fruit or chocolate