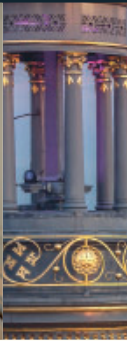


HAUSSMANN

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 SUPÉRIEUR 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.



Existe aussi en bag-in-box 3L et en bouteille 37,5cl

SPÉCIFICATIONS

Zone géographique Bordeaux

CÉPAGES Merlot / Cabernet Sauvignon

VINIFICATION Issu d'une sélection parcellaire stricte (Vieilles vignes), la récolte est vinifiée de façon traditionnelle en cuves thermorégulées avec des remontages réguliers pour obtenir une concentration aromatique et une robe profonde. Après les fermentations alcooliques, les vins sont tenus à 20°C afin de faire rapidement les fermentations malo-lactiques. L'élevage « sous bois » est d'environ 9 mois afin de donner une expression optimale du terroir.

APOGÉE Agréable à tout moment ou sur une période de 3 à 5 ans

ACCORDS Idéal avec des grillades d'agneau, du bœuf ou du canard. Il sera également mis en valeur par une volaille ou encore par des fromages à pâte dure.

DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle robe rouge rubis d'une intensité bien soutenue. Son nez est agréable avec des notes de fruits rouges mûrs. En bouche, l'attaque est ronde, avec une belle persistance aromatique. L'équilibre actuel de ce vin permettra un bon potentiel de garde.

Oenologue : Philippe Bappel

HAUSSMANN
Famille

