

# 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 familiale qu'elle affectionne tant.

**VIN DE  
RÉCOLTANT**

**SEULE MARQUE RECOLTANT EN BORDEAUX SUPERIEUR  
REPOUD 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.

## DÉGUSTATION

Robe jaune or brillante. Nez riche de fruits jaunes mûrs, de fruits secs sur des notes de miel. Bouche d'une belle puissance. Structure complète et bien équilibrée avec des arômes de fruits exotiques. Finale d'une bonne tenue, fruitée et épicée.

## SPÉCIFICATIONS

<b>Zone géographique</b>	Bordeaux
<b>CÉPAGES</b>	80% Sémillon, 15% Sauvignon, 5% Muscadelle
<b>TERROIR / VINIFICATION</b>	Les vignes d'un âge moyen entre 35 à 40 ans sont cultivées sur un terroir argileux reposant sur un lit de calcaire éclaté favorisant un drainage naturel. Vendanges manuelles. Après fermentation et vinification traditionnelle, le vin est élevé en cuves.
<b>APOGÉE</b>	Agréable à tout moment
<b>ACCORDS</b>	Idéal à l'apéritif ou avec des desserts à base de fruits, il sera également apprécié en accompagnement de plats sucrés salés.

HAUSSMANN

*Famille*

