

# H HAUSSMANN



Le H Haussmann a été créé par Nathalie Haussmann en hommage à son ancêtre, le Baron Haussmann. Reflet de l'art de vivre à la française, cette gamme est une ode à l'excellence du savoir-faire français en matière de vins.

MIS EN BOUTEILLE  
À LA PROPRIÉTÉ

REDÉCOUVREZ NOS APPELLATIONS  
PAR H HAUSSMANN

L'élaboration de la gamme H Haussmann a été intégralement suivie par Nathalie Haussmann et son directeur qualité, Philippe Bappel. Ensemble, ils ont élaboré 4 vins de grande qualité, révélant l'identité de leur terroir respectif. Son souhait est de proposer aux consommateurs du monde entier des vins tout en rondeur, sur un joli fruit croquant avec un cœur de bouche plein et gourmand. Avec cette cuvée, Nathalie Haussmann signe d'un grand H ces 4 vins au raffinement exceptionnel.

## DEGUSTATION

Robe rubis aux reflets pourpre. Belle concentration, brillance. Au nez, un bouquet de fruits rouges, souligné par une pointe épicée. En bouche l'attaque est charnue sur des notes de cerise, réglisse puis le vin se précise, parfaitement dessiné par de beaux tanins enrobés et mûrs. Belle finale sur la longueur, à la douce rétro-olfaction de griotte. Un joli vin croquant et friand

Oenologue: Philippe Bappel

## SPÉCIFICATIONS

<b>Zone géographique</b>	Bordeaux
<b>CÉPAGES</b>	Merlot / Cabernet Sauvignon
<b>VINIFICATION</b>	Issu d'une sélection parcellaire stricte, 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° afin de faire rapidement les fermentations malo-lactiques et donner ainsi une expression optimale au terroir
<b>APOGÉE</b>	Agréable à tout moment sur une période de 3 à 5 ans
<b>ACCORDS</b>	Idéal avec une viande rouge grillée et un fromage à pâte fleurie