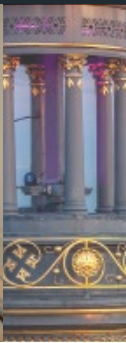
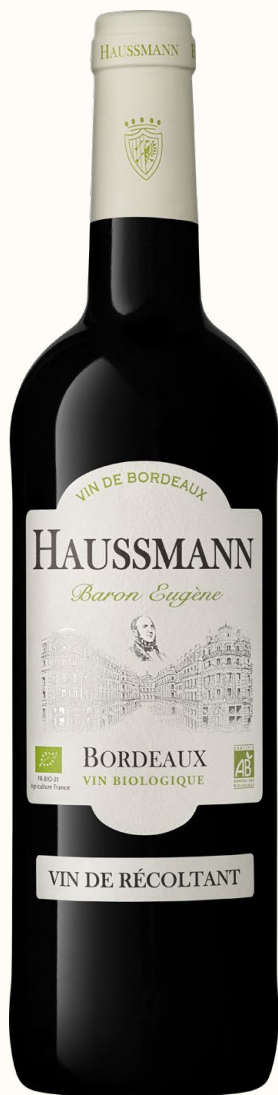


# HAUSSMANN

*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 BIOLOGIQUE



CERTIFIÉ ECOCERT

**VIN DE RÉCOLTANT**

**LA PREMIÈRE MARQUE DE VIN DECLINÉE EN VIN BIOLOGIQUE**

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.

## DÉGUSTATION

Composé à 70% de Merlot et 30% de Cabernet Sauvignon, Haussmann BIO se caractérise par sa belle robe couleur rubis. Vin fruité qui amène de la fraîcheur, souple sans agressivité dans les tannins, une bouche persistante qui ne demande qu'à s'ouvrir pour laisser place à la gourmandise.

Oenologue : Philippe Bappel

## SPÉCIFICATIONS

<b>Zone géographique</b>	Bordeaux
<b>CÉPAGES</b>	Merlot/Cabernet Sauvignon
<b>VINIFICATION</b>	Issu d'un terroir argilo-limoneux, ce vin est vinifié de façon traditionnelle dans le respect des cahiers des charges des certifications biologiques.
<b>APOGÉE</b>	Agréable à tout moment ou sur une période de 3 à 5 ans
<b>ACCORDS</b>	Idéal avec des viandes rouges ou blanches, plats à base de sauce tomate et les fromages à pâte dure.

HAUSSMANN  
*Famille*

