



## Château Haut Condissas 2014

AOC Médoc

Fleuron des Domaines Rollan de By - Jean Guyon, le Château Haut Condissas est un don que le ciel à fait à la terre. « C'est la haute couture du vin » comme aime le rappeler Jean Guyon qui dirige le domaine dans les règles de l'art avec amour, passion, précision et rigueur. Tout a commencé en 1995 sur les 3 hectares d'un vignoble situé à Bégadan, un village du Médoc.

Aujourd'hui représentant 15 ha de parcelles soigneusement sélectionnées au fil du temps pour leurs spécificités et exposition et grâce à une travail minutieux de la vigne, le domaine au terroir magnifique – un jardin disent certains – produit un vin de qualité inouïe.

### Millésime 2014

Le vignoble est en bon état sanitaire malgré un début d'année rude mais les vendanges se font sous le soleil d'Octobre. Tout est au rendez-vous pour fournir de beaux raisins dont découlera un style séduisant dès sa prime jeunesse. Il exprime des notes de fruits rouges mûrs, un boisé (notes de cèdre) généreux parfaitement intégré. Onctueux et savoureux.

### Vignobles

15 ha représentant les meilleures parcelles des Domaines Rollan de By. L'âge moyen des vignes est de 50 ans avec une densité de 10.000 pieds par hectare.

### Assemblage

60 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc - 20 % Petit Verdot

### Vendanges

Vendanges manuelles en cagettes, tri sévère grappe par grappe de raisin d'une grande maturité allant jusqu'au passerillage.

### Vinification

Macération pré-fermentaire à froid.

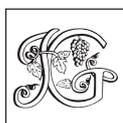
Vinifications parcellaires en barriques de 500 l (vinification intégrale) et cuves tronconiques de petites capacités thermo-régulées. Cuvaïson longue de 3 à 4 semaines après fermentation alcoolique. Fermentation malolactique en barrique neuve pour 100 % du volume.

### Élevage

Bâttonnage sur lies pendant 3 mois. Élevage 18 mois en barriques neuves (100% chêne français).

Concours Général Agricole Paris 2016

Médaille d'Or



DOMAINES ROLLAN DE BY

J. Guyon

Domaines Rollan de By - Jean Guyon

18 Route de By - 33340 Bégadan - T. : 05 56 41 58 59 - infos@rollandeby.com - www.rollandeby.com