

CHÂTEAU HAUT-MANOIR

APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

Propriétaire / owner	SCEA Ch. La Commanderie	Encépagement Grape varieties	Merlot 80% Cabernet sauvignon 20%
Localisation / location	Pomerol, Gironde	Vendanges / harvest	Manuelles / by hand
Superficie / surface	6 ha	Vinification	Traditionnelle
Sol / soil	Sablo-graveleux et argileux Sandy-gravel and clay	Élevage / ageing	Cuves et barriques Vats and barrels

Les Hospitaliers de Saint-Jean développèrent le vignoble au XII^e siècle et y établirent leur première Commanderie. Sur la propriété du château, une croix de Malte sculptée en bas-relief sur une borne en rappelle les origines. Une des plus petites appellations du Bordelais, Pomerol est aussi une des plus prestigieuses.

Des soins très attentifs sont apportés à la bonne santé du vignoble qui est vendangé à la main. Après la vinification traditionnelle, le vin est élevé dans des cuves et en barriques.

Vêtu d'une riche robe couleur bordeaux, ce vin se signale par un élégant bouquet balsamique et épicé. En bouche, on découvre une texture très fine, soutenue par du volume et du gras. Des arômes de poivre, de gingembre, de réglisse, se mêlent à un toasté élégant, dans une belle finale. Ce bel ensemble permet de le consommer dès maintenant, promettant aussi une longue garde.

Servir à 17°C.

Ce Pomerol sera un hôte raffiné pour les repas des grands jours. Il accompagnera avantageusement le gibier à poil et les volailles rôties (canard à l'orange), une omelette aux cèpes ou aux truffes, une viande en sauce, un poulet aux morilles, un confit d'oie aux girolles et presque tous les fromages.



As recently as a century ago, Pomerol was not recognised as one of the finest appellations in Bordeaux. The Hospitaliers de Saint-Jean planted vineyards in the 12th century and established their first commandery there. A low-relief Maltese cross sculpted on a boundary stone at Château Haut Manoir reflects the estate's origins. One of the smallest appellations in Bordeaux, Pomerol is also one of the most prestigious.

A great deal of care is taken to produce ripe, healthy grapes, which are entirely hand-picked. Traditional winemaking. Ageing in stainless steel vats and in barrels.

This wine has rich, deep red colour and an elegant, balsamic, spicy bouquet. It has a very fine texture on the palate, with good volume and richness. Pepper, ginger, and liquorice flavours combine with elegant toastiness to form a beautiful aftertaste. This attractive wine can be enjoyed as of now, but will age well for a long time.

This fine Pomerol is perfect for refined meals on special occasions. It is an excellent accompaniment to furred game, roast poultry (duck à l'orange), cep or truffle omelette, meat with sauce, chicken with morel mushrooms, goose confit with chanterelle mushrooms, and almost all types of cheese.

