

HAUSSMANN

Famille



HAUSSMANN

Baron Eugène

BORDEAUX SUPÉRIEUR

VIN DE RÉCOLTANT / GROWER WINE



L'HISTOIRE / HISTORY

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 familial qu'elle affectionne tant.

Brand launched in 2009, Nathalie Haussmann pays tribute to her great great uncle, Baron Haussmann and creates Haussmann Baron Eugène, a range of elegant and refined wines, reflecting the values of the family coat of arms.

L'ALTERNATIVE / THE ALTERNATIVE

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.

Choosing Haussmann is making the choice of a consistent quality always under control. Nathalie Haussmann has chosen to develop a long-term partnership with Bordeaux vineyard owners. The partnership gives the range a unique place in the world of branded wines, supplying estate bottled, 'grower wines'.

A PROPOS / ABOUT

Nature des sols : argilo-calcaire.
Encépagement : Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc

Nature of the soils : clay-limestone.
Grape varieties : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

CERTIFICATIONS / CERTIFICATION

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.

Supported by a magnificent vineyard with High Environmental Value, the highest environmental certification of the state on farms in France, Haussmann is committed to a particularly respectful approach to the environment.

LA VINIFICATION / VINIFICATION

Issu d'une sélection parcellaire stricte (Vieilles vignes), 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°C afin de faire rapidement les fermentations malo-lactiques. Elevage en cuves inox d'environ 12 mois afin de donner une expression optimale des arômes.

Coming from a strict plot selection (Vieilles Vignes), the harvest is vinified in a traditional manner in thermoregulated vats with regular pumping over to obtain an aromatic concentration and a deep robe. After the alcoholic fermentations, the wines are held at 20 ° in order to quickly make the malolactic fermentations. The breeding in stainless steel tanks is about 12 months to give an optimal expression of the aromas.

LA DÉGUSTATION / TASTING

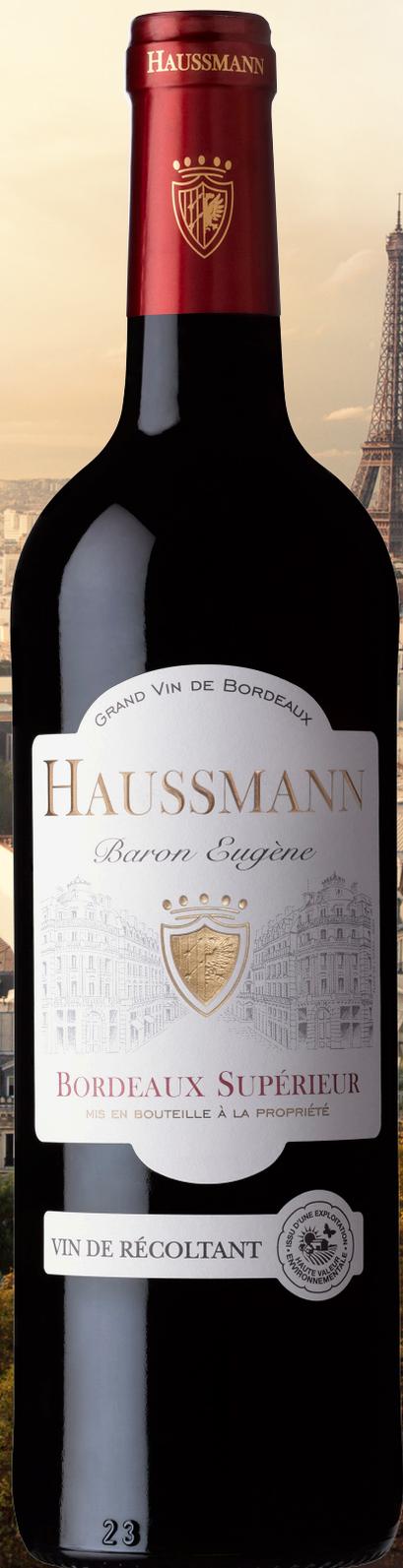
Ce vin présente une belle robe rouge rubis d'une intensité bien soutenue. Son nez est agréable avec des notes de fruits rouges mûrs. En bouche, l'attaque est ronde, avec une belle persistance aromatique. L'équilibre actuel de ce vin permettra un bon potentiel de garde.

This wine presents a beautiful ruby red robe with a constant intensity. Its pleasant and complex nose develops red ripe fruits notes. On the palate, powerful attack, ample evolution associated with blackcurrant and spices notes, long and persistent final. The current balance of this wine will allow a good potential of ageing.

CONSEILS DE SERVICE / SERVICE ADVICES

Agréable à tout moment ou sur une période de 3 à 5 ans. Idéal avec des grillades d'agneau, du boeuf ou du canard. Il sera également mis en valeur par une volaille ou encore par des fromages à pâte dure.

Enjoyable on release or 3 to 5 years careful cellaring. Ideal with grilled lamb, beef or duck. It will also be highlighted by game birds and by hard cheeses.



150 avenue Michel Montaigne
33240 Saint-André de Cubzac
05.57.43.43.82 - contact@groupe-lvi.com
www.haussmannfamille.com

23