

HAUSSMANN
— Famille —



HAUSSMANN

Baron Eugène

SAINT - ÉMILION

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, reflétant 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'.

À PROPOS / ABOUT

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

Nature of the soils : clay and limestone
Grape varieties : Merlot, 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

Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées, avant d'être élevée en cuvier béton pendant 12 mois.

Traditional vinification in thermo regulated tanks and ageing in concrete tanks for 12 month.

LA DÉGUSTATION / TASTING

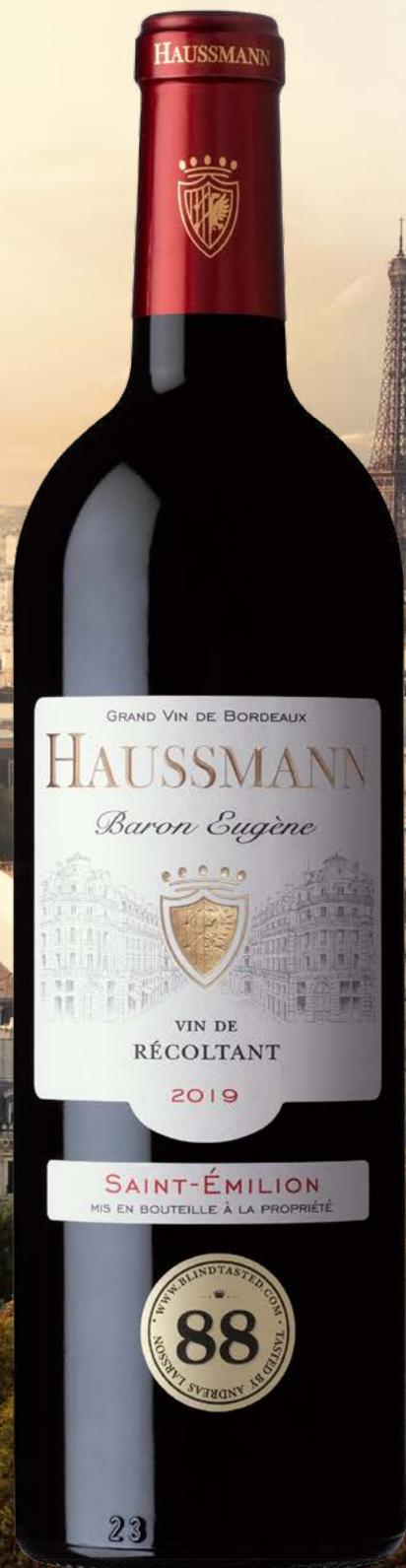
Haussmann Baron Eugène Saint Emilion se caractérise par une robe de bonne intensité, ainsi qu'un nez franc de fruits mûrs et confiturés. Il présente une bouche tendre de bonne concentration, typée Merlot mûrs. Gourmand, il offre une jolie persistance aromatique.

Haussmann Baron Eugène's Saint Emilion cuvée is characterized by a robe of good intensity, as well as a frank nose of mature and jammy fruits. It has a tender mouth with good concentration, typed ripe Merlot. Gourmand, it offers a nice aromatic persistence.

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 les gibiers à plumes et 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 enhanced by game birds and hard cheeses.



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