

CHATEAU LES CHAUMES



Les classiques



Les vins du Château Les Chaumes vieillissent étonnement bien pour deux raisons. Le sol, mélange d'argile et de calcaire et le sous-sol calcaire, apparentés à ceux de Saint-Emilion, donnent des vins structurés. Les vignes plantées entre 1966 et 1986 ont des petits rendements, les vins sont donc concentrés.

Le **Château Les Chaumes Vieilles Vignes 2014**, élevé en fût de chêne, équilibré et concentré, aux tanins fins, aux arômes de cerise noire, de framboise, révèle en bouche des arômes de violette et de réglisse. Il accompagne un pâté en croûte, une belle pièce de viande, un plateau de fromage.

Le **Château Les Chaumes Malbec 2014**, élevé en fût de chêne, avec 25 % de bois neuf, a la concentration des vins produits avec de petits rendements et la puissance du Malbec, une belle charpente, un bouquet épicé, des arômes de violette, de réglisse. L'élevage en fût, en le patinant, lui a conféré de l'élégance. A servir sur du gibier, des civets, des fromages affinés.

Les modernes



Deux vins résolument modernes pour séduire les femmes. Pour les bons moments entre « copines », sans fard et sans complexe.

L'**impertinente rosé 2014** est un 100% Cabernet Franc, à la fois rond et pimpant, il a des arômes délicats de petits fruits rouges. A consommer frais, dès l'apéritif et jusqu'en fin de soirée.

L'**impertinente rouge 2014** est un assemblage de 85 % de Merlot, dont il a la rondeur, et de 15 % de Cabernet Sauvignon pour ses arômes de fruits rouges et de cassis. Servi à 15-16 °, c'est un vin que certains apprécieront dès l'apéritif et que d'autres préféreront sur un repas.



L'**exubérante rouge 2014**, 100 % Malbec, est la même cuvée que celle vieillie en fût. Elevée en cuve, elle a gardé toute sa fraîcheur et explose en bouche avec des arômes de violette, d'épices, de poivre et de fruits noirs et porte bien son nom. A servir sur beaux pâtés, plats en sauce relevée et fromages odorants.