

Les classiques : vieillis en fût



Les vins du Château Les Chaumes vieillissent étonnement bien grâce à son terroir argilo-calcaire et à l'âge des vignes, plus de 40 ans.

Le **Château Les Chaumes Vieilles Vignes 2014**, élevé en fût de chêne de 1 et 2 ans pendant 12 mois, 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 2015**, élevé en fût de chêne, pendant 14 mois, avec 25 % de bois neuf, a une belle charpente, l'ampleur du millésime, 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.



Le **Château Les Chaumes Cuvée Marie 2016**, Merlot en 100% fût de chêne neuf, pendant 20 mois, est un vin de garde au bouquet très élégant de petits fruits rouges, de vanille avec une touche boisée qui enhance le fruit, une belle structure et une bouche tout en velours. Il mérite de rester en cave 2 à 3 ans avant d'être servi sur un filet de chevreuil, un bœuf Wellington, une croustade de ris de veau et de chanterelle.

Le **Château Les Chaumes Cuvée Robert 2016**, Malbec en 100% fût de chêne neuf, pendant 20 mois, est un vin de garde. Puissant, généreux et ample, au bouquet de fruits noirs, de réglisse, de violette, aux notes boisées délicates, doit attendre 3 à 4 ans avant de donner le meilleur de lui-même. A servir sur civet de sanglier, lièvre à la royale et fromages odorants.

Ces deux dernières cuvées ne sont ni collées, ni filtrées.

Le fruité : vieilli en cuve



Un vin résolument moderne pour les bons moments entre amis, en toute simplicité.

L'**exubérante rouge 2015**, Malbec, vieilli en cuve, est le même vin à l'origine que le Château Les Chaumes Malbec. Ample et rond, il explose en bouche, avec des arômes de petits fruits noirs.

C'est le compagnon des plats de caractère : charcuteries corses ou basques, cassoulet, fromages odorants.

Le Brown Wine



Assemblage de Merlot boisé, de cacao et d'épices, le Brown Wine a la rondeur du cépage avec un nez de cacao, miel, noix, fruits confits, caramel, café.

A servir légèrement frais à 15-16 ° à l'apéritif, sur des plats en sauce à base de vin : daube, bourguignon, civet, et sur les fromages à pâte sèche : brebis des Pyrénées, comté...

Ni collé, ni filtré, ce vin peut présenter un léger dépôt qui ne nuit en rien à sa qualité.

SCEA Les Chaumes - Château Les Chaumes - 33390 FOURS - Mob. : 06 27 84 18 06

Mail : anne@chateaulschaumes.com

Site web : www.chateaulschaumes.com

SCEA au capital de 2000 € - RCS Libourne 800 881 930 00013 - APE 0121Z - N° TVA FR 34 800 881 930