

Les raffinées : vieilles 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 2016**, élevé en fût de chêne, avec 30 % de bois neuf, a la concentration des vins produits avec de petits rendements et la puissance du Malbec, une belle charpente, l'ampleur du millésime, un bouquet épicé, des arômes de violette, de réglisse, de cèdre. L'élevage en fût, en le patinant, lui a conféré de l'élégance. A servir sur du gibier, des civets, des fromages affinés.

1* au Guide Hachette 2020 et 14,5 sur 20 dans le guide Bettane et Desseauve 2020



Le **Château Les Chaumes Cuvée Marie 2018**, Merlot en 100% fût de chêne neuf, pendant 15 mois, nommé Marie en hommage à notre mère, soutien indéfectible de notre père. Ce vin de garde au bouquet très élégant de petits fruits rouges, de vanille avec une touche boisée qui rehausse le fruit, a 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 2018**, Malbec en 100% fût de chêne neuf, pendant 15 mois, est un vin de garde, nommé Robert en hommage à notre père qui a acheté la propriété en 1965 et replanté le vignoble. 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.



La **Cuvée du Souvenir Français 2018**, **Cuvée du Centenaire Prestige Fût de chêne**, Merlot, élevée en fût de chêne français pendant 15 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 A servir sur un filet de bœuf ou de chevreuil,, une croustade de ris de veau et de chanterelle.

Un euro est reversé au Souvenir Français de Gironde pour une action prévue fin 2020 afin de commémorer avec les descendants des aviateurs américains descendus en Gironde lors de la guerre 14-18, leur sauvetage par les résistants locaux.

Le fruité : vieilli en cuve



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

L'exubérante rouge 2017, Malbec, vieilli en cuve, ample et rond, explose en bouche, avec des arômes de petits fruits noirs : cassis, mûre et de fruits exotiques. C'est le compagnon des plats de caractère : charcuteries corses ou basques, cassoulet, fromages odorants.