

# CHATEAU LES CHAUMES



## Les raffinées : vieilles en fût



Le **Château Les Chaumes Vieilles Vignes 2015**, élevé en fût de chêne avec 30% de bois neuf, 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 épicié, 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 2020**, Merlot en 100% fût de chêne neuf, pendant 12 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 3 à 5 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.

## Les fruités : vieillis en cuve



**L'élégante rouge 2019**, Merlot, a une structure élancée, des arômes de petits fruits rouges, avec une note de pivoine et une finale bien structurée.  
A déguster sur terrines, pâtés en croûte, viandes grillées, fromages à pâte sèche.

**L'exubérante rouge 2018**, Malbec, 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.



Un rosé de Cabernet franc pour les bons moments entre amis, en toute simplicité.

**L'impertinente rosé** : ce vin de saignée à la robe soutenue est fait pour accompagner tout un repas d'été : salade, charcuterie, poissons grillés et viandes au barbecue. Des arômes bien présents de groseille, framboise, avec des notes d'agrumes.  
Servir bien frais, à 7-8°