

## Château HOURBANON

<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Appellation:</b>	Médoc
<b>Année:</b>	2010
<b>Cépages:</b>	65 % Cabernet sauvignon - 30 % Merlot - 5 % Cabernet franc
<b>Elevage en fûts de chêne:</b>	18
<b>Degré d'alcool:</b>	14 %
<b>Température de service:</b>	18°C
<b>A conseiller avec:</b>	grillades, gibier, carré d'agneau, fromage
<b>Description:</b>	C'est un vin aux portes de Lesparre, au sud-ouest du Médoc, qui s'étend le vignoble du Château Hourbanon, déjà classé Cru Bourgeois dès la fin du XIX <sup>ème</sup> siècle. En 1974 Rémi DELAYAT racheta et réhabilita cette exploitation laissée presque à l'abandon. Après son décès, Nicole DELAYAT poursuivit son œuvre et actuellement Hugues DELAYA, leur fils, exploite ces 13 hectares de vigne dont la totalité de la production est vinifiée, élevée et mise en bouteille à la propriété. Avec le plus grand souci du respect du terroir, des coutumes et de la typicité médocaine, que nous avons réussi le mariage des traditions et de la modernité. Le Château Hourbanon est un vin avec des arômes de fruits rouges bien mûrs, discrètement boisés, la robe rubis profond, l'équilibre des tanins fondus et d'ampleur en bouche.

