— ORIGINE —

En 2003, lors d'une journée de vendange avec les « Chefs » des meilleures tables de la région, nous avons décidé de créer en souvenir, « La Vendange des Chefs », symbole de l'art du « bien boire et bien manger ».

— TYPICITÉ —

Ce vin de pays de Vaucluse est issu de la vinification d'un pur Merlot lui donnant sa couleur « noir bleuté moiré ». Il est élevé en cuve béton, pendant un an, pour conserver toute sa richesse et son expression aromatique.

— MILLÉSIME —

D'une jolie robe « grenat profond », ce vin, aux connotations de garrigue, de truffes et de cuir surprend par son ampleur et sa puissance. Avec ses tannins fins, enrobés et veloutés, il s'accommode avec les escargots, les viandes en sauce et plats traditionnels...

CHÂTEAU D'HUGUES
- Chemin de la d'Hugue - 84100 UCHAUX -
Tél: +33 (0)4.90.70.06.27 - Fax: +33 (0)4.90.70.10.28
email: chateau.dhugues@terre-net.fr - www.chateaudhugues.fr