



OFFRE PRIVILEGE
Noël 2015

Acquis en 2008 par la famille Briest, le domaine viticole de **Château Haut Nouchet** s'étend sur 32 ha de graves gūnziennes au coeur de l'Appellation **Pessac-Léognan**. Géré par une fratrie sur les conseils de **Stéphane Derenoncourt Consultants**, il reçoit toutes les attentions d'un travail d'orfèvre afin de produire des vins fins et suaves, fidèles à leurs terroirs d'origine.

«Le cru enchaîne les performances (..) et pourrait aller très loin !» Jean-Marc Quarin, *Château Haut Nouchet AOC Pessac-Léognan rouge 2009*.

Le Point

15/20 : Joli fruit, belle maturité, frais, savoureux, rond, charnu, tendre, tannins fins, veloutés, long, élégant.

*Château Haut Nouchet,
AOC Pessac-Léognan rouge 2009*

Gault&Millau

16,5 : Pris en main par une jeune équipée, tel un phénix il renaît de ses cendres et reprend sa place. Il est même à parier qu'il se transcende. Haut Nouchet n'a jamais été aussi volumineux avec une texture si fine.

*Château Haut Nouchet,
AOC Pessac-Léognan rouge 2010*



Réussite : 5 Bordeaux à acheter en priorité. Très juteux, ce vin offre une belle expression de fruit avec une très belle fraîcheur en finale. La propriété revient en force.

*Château Haut Nouchet
AOC Pessac-Léognan rouge 2011*



*Vin très réussi.

Dominé par le Sauvignon (70%), ce vin offre un bouquet très frais mariant harmonieusement les fleurs blanches à la pêche. D'abord minéral, le palais va crescendo, pour finir avec une belle ampleur sur des côtés plus floraux.

*Château Haut Nouchet
AOC Pessac-Léognan blanc 2010*



14.5/20 : Beaucoup de caractère pour ce blanc au nez citronné, acacia, minéral, à la bouche ronde fruitée et pleine de vivacité.

*Château Haut Nouchet
AOC Pessac-Léognan blanc 2011*

JAMESSUCKLING.COM

92 : A wine with wonderful depth and complexity for the vintage with dried pineapple, lemon-rind and pear-skin character. Full body, ultra-fine acidity and a long and complex finish.
New and exciting winery from Pessac! Drink now.

*Château Haut Nouchet
AOC Pessac-Léognan blanc 2012*

SCEA DOMAINE HN
3 chemin La Tour 33650 Martillac France
Tél : +33 (0)6 48 70 10 87 - +33 (0)6 89 72 79 41 / Fax : +33 (0)5 56 31 42 26
contact@hautnouchet.com / www.hautnouchet.com



BON DE COMMANDE

TARIF PROMOTIONNEL NOËL 2015

Offre valable jusqu'au 31 décembre 2015

Nom :
Prénom :
Adresse :
Code postal :
Ville :
Téléphone (obligatoire pour la livraison) :

RÉFÉRENCES	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITÉ	PRIX TOTAL TTC
Château Haut Nouchet AOC Pessac-Léognan rouge 2009 - 75 cl	19,50 € 24,90 €
Château Haut Nouchet AOC Pessac-Léognan rouge 2010 - 75 cl	19,50 € 24,90 €
Château Haut Nouchet AOC Pessac-Léognan blanc 2010 - 75 cl	18,80 € 23,50 €
Château Haut Nouchet AOC Pessac-Léognan blanc 2012 - 75 cl	18,80 € 22,90 €
Arpège by Haut Nouchet AOC Pessac-Léognan rouge 2010 - 75 cl	14,80 € 18,50 €
Florilège by Haut Nouchet AOC Pessac-Léognan blanc 2012 - 75 cl	14,80 € 17,90 €
Lamproie à la bordelaise cuisinée au vin de la propriété par la maison Humblot	60,00 € (4pers)
Frais d'envoi : 12 Euros ou franco à partir de 12 bouteilles		
Total TTC :		

Règlement par chèque bancaire à l'ordre de :

SCEA DOMAINE HN
3 chemin La Tour
33650 Martillac (France)

Règlement par virement :

IBAN : FR76 1090 7001 2082 0215 1609 648
SWIFT (BIC) : CCBPFRPPBDX
DOMICILIATION : BPACA CAEA PAYS ADOUR - 00120

Tél : +33 (0)6 48 70 10 87 - +33 (0)6 89 72 79 41 / Fax : +33 (0)5 56 31 42 26

contact@hautnouchet.com / www.hautnouchet.com

RCS Bordeaux 323 751 073 - TVA FR 88323751073