



## Royal Héritage 2008

Catherine et Isabelle exploite le domaine familiale en alliant tradition et innovation. Comme un travail d'orfèvre ou de haute couture. Les Merlots sont plantés sur des argiles profondes qui ont la même formation que les argiles de Pomerol. Les cabernets sur des sols plus pauvres et plus calcaire; quant aux Tannat et Abouriou, eux sont sur des sols très pauvres très calcaire et très exposés en haut des co-teaux pour obtenir leurs maturations.

### DONNÉES TECHNIQUES

Le Royal héritage est produit sur 3 hectares de vigne  
L'âge moyen des vignes est de 40 ans  
La densité est de 4000 pieds / hectare  
Le rendement moyen est de 45H /H  
Ces parcelles sont entièrement travaillées au cheval ou mécaniquement et sans herbicides  
Les Vendanges sont manuelles,  
La Fermentation en cuve ciment,  
Température de fermentation contrôlée à 28°  
Durée de cuvaison est environ de 15 jours  
Fermentation Malo lactique en barrique de 600 litres,  
élevage en bois neufs pendant 6 mois

### CARACTÉRISTIQUES DE DÉGUSTATION

- Dégustation à 18 ° de température après deux heures d'oxygénation.

Royal Héritage comes from the blending of wines from our best and oldest stocks: Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot and Abouriou. They give this wine the specific characteristic of the black Brulhois vintage. Each variety of wine demands a separate wine-processing, but the time of fermentation in vats is the same and can take up to three weeks. During the fermentation in vats high temperatures are required to extract a maximum richness from the skin. This gives each wine its particular flavour : questche and cherry for Merlot and Cabernet, blackcurrant and blackberry for Tannat and Abouriou, whose rough tannin will soften with time.

The wine from the different stocks are blended after six months in barrels. That time in barrels adds mellowness and a liquorices flavor resulting from slow oxygenation. Ageing in bottles adds a finishing touch, so every bottle you open will give your palate the velvety, silky delight of happy days. The 2008 Vintage harvested in September, its tannin is very ripe and its bouquet has a touch of cooked and candied fruit in it. It is a wine that goes very well with fricassees, stews, game and cheese.

### HOW TO ENJOY IT :

Open the bottle at least four hours  
Before serving it or even better pour it from one  
Bottle into another and back to the first one.



WINE STOCKS:  
40% MERLOT, 20% TANNAT,  
20% CABERNET FRANC,  
10 % CABERNET SAUVIGNON,  
10% ABOURIOU

CONTENT : 75CL

DRINKING TEMPERATURE : 18° CELSIUS

*Catherine et Isabelle Orliac de Labastide*

CHÂTEAU LABASTIDE ORLIAC - 47270 CLERMONT SOUBIRAN - FRANCE

T. 33 (0)5 53 87 41 02 • Fax 33 (0)5 53 68 22 64 • Mail : 1780@royal-heritage.com • website : www.royal-heritage.com

RCS Agen 482605052 - TVA FR 5548260505200018