



Château Haut-Tellas – Dauphin 2023 – Entre 2 Mers Agriculture Biologique

*



L'Inattendue
2024



Neil Becece Vigneron

Cuvée L'Inattendue 2024

Agriculture Biologique

Mise en bouteille : Juin 2025

TAV : 11°

1900 bouteilles

Vinification : En Barriques et en Cœufs en grés sur lies

Elevage : 9 mois en barriques et Cœufs, sur lies fines

Parcelles : Saint Loubes

Sols : Argilo-limoneux

Cépages : Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc

Age : 45 ans

Rendement : 30 hl/ha

Neil BECEDE Vigneron SARL – 39 Chemin de Bernes – F33450 Saint Loubès

contact@haut-tellas.fr

mob : +33 6 32 75 07 99

Instagram : haut_tellas

Facebook : chateauhauttellas