

# CHÂTEAU HAUT-GRELOT



BLAYE COTE DE BORDEAUX-BLANC



100% *Sauvignon*

2 hectares,

Sablo-limoneux et Argileux.  
Vieilles vignes situées sur les haut de côteaux.

6 mois D'élevage en fût de chêne,  
barrique neuves avec bâtonnage hebdomadaire sur lies.  
Macération de 24 heures à basses températures.  
Fermentation alcoolique en barriques neuves.  
Mise en bouteilles après huit mois.

45 Hl/Ha

Vendange mécanique suivi d'une sélection  
manuelle du raisin.

## NOTES DE DÉGUSTATION :

*Teinte jaune pâle, brillant.  
Nez fin, bonne complexité d'arômes vanillés,  
violette, de pêche blanche. On découvrira au palais  
une attaque vive, puis un vin ample,  
frais, et des arômes fondus entre  
le vanillé et le fruit laissant  
une bonne persistance aromatique.*

## CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Découvrez ce vin en apéritif, avec un plat de poisson  
ou de viande blanche.  
Vieillessement de 2-3 ans pour obtenir le meilleur  
équilibre entre le boisé et le fruité.

**EARL JOËL BONNEAU**

Les Grelots 33820 Saint Ciers sur Gironde Tel. 05 57 32 65 98 Fax. 05 57 32 71 81 / ND

[jbonneau@wanadoo.fr](mailto:jbonneau@wanadoo.fr) <http://www.chateau-haut-grelot.com>

Œnotourisme : Lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h.