

Château **HAUT-GRELOT**

BLAYE COTE DE BORDEAUX - BLANC



Appellation : Blaye cote de Bordeaux

Propriétaire : Joël BONNEAU
A Saint Ciers/Gironde

Le Terroir : Sablo-limoneux et argileux

Composition Cépage :
90% Sauvignon
5% Muscadelle
5% Sémillon

Production : 50hl/Ha sur 24 hectares

Vendange mécanique et tri sélectif du raisin à la réception au chai.
Macération pelliculaire de 24 heures à basse température pour révéler tous les arômes du Sauvignon Blanc.

Note de Dégustation : Teinte jaune pâle, brillant aux reflets argentés.
Nez très expressif avec des arômes de fruit exotiques, pamplemousse, pêches blanches. Bonne fraîcheur, fin et équilibré en bouche, avec une longue persistance aromatique

Accord des mets et du Vin : Apéritifs, Fruits de Mer, Poissons, Asperges

A servir très frais
A boire dans les 3 ans
