

CHÂTEAU HAUT-GRELOT



BLAYE COTES DE BORDEAUX – SELECTION BLANC



100% Sauvignon

2 Hectares

Sols sablo-limoneux et argileux. Vieilles vignes situées sur les hauts de coteaux

Au vignoble

45 Hl/Ha

Vendange mécanique avec tri sélectif des raisins

Au chai

Macération pelliculaire à froid pendant 24h afin de révéler tous les arômes du Sauvignon. Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées.

Elevage

6

Mois en barriques neuves avec batonnage hebdomadaire des lies pour une meilleure intégration des arômes boisés dans le vin

Notes de dégustation

Teinte jaune pâle, brillant. Nez fin, bonne complexité d'arômes vanillés, violette et pêche blanche. On découvre 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.

Suggestion de service

Idéal en apéritif, sur des plats de tapas ou de la viande blanche. Meilleur après 2 à 3 ans de garde.

A server entre 12 et 14°

EARL JOËL BONNEAU

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde

Tel. 05 57 32 65 98 Fax. 05 57 32 71 81

jbonneau@wanadoo.fr / www.chateau-haut-grelot.com

Horaires : Lundi au vendredi – 8h30-12h30 / 14h00-18h00