

CHÂTEAU HAUT-POMMARÈDE

GRAVES BLANC

Ce vignoble figurait dans la charte du XIII^e siècle. Dominique Haverlan, défenseur du terroir viticole et amoureux de vieilles pierres, a pris en main la destinée de cet ensemble viticole afin de lui redonner son envergure et son image historique en mettant au profit son terroir exceptionnel.



Surface de production	5 ha
Terroir	Graves argileuses avec un sous sol à dominance argilo-calcaire
Encépagement	60 % Sauvignon Blanc 40 % Sémillon
Vendanges	Récolte à maturité, triée et éraflée
Vinification	Pressurage direct, débourage, fermentation à basse température
Elevage	25 % élevé en barriques pendant 9 mois sur lies
Potentiel de garde	1 à 4 ans

NOTE DE DÉGUSTATION



Une belle robe jaune pâle avec des reflets verts. Nez très expressif et friand, fleurs blanches et fruits exotiques se mêlent aux arômes de pêches blanches. Bonne attaque suivie d'une bouche fraîche qui reste en bouche. Vin élégant, tout en harmonie.

