

CHÂTEAU HAUT-POMMARÈDE

ÉLÉGANCE

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, débourbage, fermentation à basse température
Elevage	Elevage en cuve sur lies fines
Potentiel de garde	1 à 4 ans



NOTE DE DÉGUSTATION



Un vin au nez expressif, fruité et floral. La bouche est franche et agréable à l'attaque. Des arômes d'agrumes apportent une surprenante fraîcheur avec du citron vert et du pamplemousse. La finale est douce, rappelant les arômes de fruits tropicaux.

