



Château Haut-Terrier

E.A.R.L. DES VIGNOBLES DENECHAUD
46, LE BOURG - 33620 SAINT-MARIENS
Tél : 05 57 68 53 54 - Fax : 05 57 68 16 87
E.mail : chateau-haut-terrier@wanadoo.fr



www.chateau-haut-terrier.com

Origine de la Propriété : Propriété Familiale depuis 1850.

BLAYE Côtes de Bordeaux Blanc Fût *Vinifié et Elevé en Barriques de Chênes Neufs provenant de la FRANCE*

SITUATION :

60% côteaux, et 40% de plateaux sur la Commune de Saint-Mariens.

SUPERFICIE :

1 Hectares.

NATURE du SOL :

Graveleux.

PRODUCTION :

35 Hectolitres. Représentant 4.600 Blles.

ENCEPAGEMENT :

100% Sauvignon.

VINIFICATION :

Vendange éraflée puis foulée et, triage des baies saines. Macération de 24 Heures suivant maturité. Débourage sévère. Fermentation en Barriques, celle-ci terminée, Bâtonnage trois fois par semaine pour une durée de six mois.

DEGUSTATION :

COULEUR : Brillante, une belle teinte Blanc-vert.

BOUQUET : Au Palais, cette Richesse Aromatique s'intensifie dans un Registre plein de Fraîcheur.

GOUT : Racé et Séduisant, au nez de Miel, d'Abricot et de Melon.

TEMPERATURE : 10° à 11°.

CONSERVATION : Ce Vin demande à être bu plutôt jeune de 2 à 4 Ans.

RECOMMANDATION :

Ce Vin accompagne merveilleusement les Poissons cuisinés, Crustacés, Foie Gras, Viande Blanche, Fromage Frais et Maigre. Egalement très apprécié en Apéritif.

