

Château Haut-Terrier

« Blanc Prestige »



APPELLATION

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux

FORMAT

75 cl

CÉPAGE

100% Sauvignon Blanc

LABELS

Depuis 2011 et 2020

SITUATION

60% coteaux, 40% plateaux sur la commune de Saint-Mariens.



PRODUCTION

Environ 4.600 bouteilles.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange éraflée puis foulée et triage des baies saines à la parcelle. 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.

DÉGUSTATION

Couleur brillante, une belle teinte dorée. Charmant nez marqué par des fruits blancs, vanille, miel et café. Bouche gourmande avec un joli boisé présent mais fin évoluant entre notes beurrées, végétal fin, agrumes et amande.

CONSOMMATION

Servir entre 10 et 11°C.

Ce vin peut être conservé une dizaine d'année.

RECOMMANDATION

Ce vin accompagne merveilleusement les poissons cuisinés, crustacés, foie gras, truffe, viande blanche, fromage frais et maigre. Également très apprécié en apéritif.