

Château Haut-Terrier

« *Blanc Tradition* »



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 24.000 bouteilles.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange éraflée et triage des baies saines à la parcelle. Macération de 8 à 24 heures suivant la maturité. Débourage. Fermentation à température maîtrisée. Élevage sur lies fines en cuves pendant quatre mois environ avec bâtonnage.

DÉGUSTATION

Bel aspect, couleur brillante et intense avec une robe aux reflets vert d'eau. Un vin possédant des arômes de banane, citron et une finale amande. Goût racé par sa fraîcheur et laisse en bouche un bel accord avec la finesse.

CONSOMMATION

Servir frais, entre 7 et 8°C.

Ce vin demande à être dégusté plutôt jeune de 1 à 3 ans.

RECOMMANDATION

Ce vin accompagne merveilleusement apéritifs, fruits de mer, poissons (saumon fumé...), crustacés, fromages frais et maigre.