

CHÂTEAU HAUT-TERRIER

TRADITION

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux - Blanc

100% Sauvignon Blanc

Vinification et élevage

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

Commentaires de 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.

Recommandation

Servir frais, entre 7 et 8°C. Ce vin accompagne merveilleusement apéritifs, fruits de mer, poissons (saumon fumé...), crustacés, fromages frais et maigre.

Type de sol : Argilo-calcaire

Situation : 60% coteaux et 40% plateaux

Potentiel de garde : 1 à 3 ans

Quantité produites : 24 000 bouteilles

Formats : 75cl

Labels : Certifiés Terra Vitis (2011) et HVE (2020)



VIGNOBLES DENÉCHAUD - LAFON

181, Avenue Marc Doulus - 33620 Saint-Mariens, France

+33 (0)5 57 68 53 54 | vins@vignobles-denechaud-lafon.com | www.vignobles-denechaud-lafon.com