

CHÂTEAU HAUT BERTINERIE GRAND VIN

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Encépagement : 100% Sauvignon - (Vieilles vignes)

Rendement Moyen : 42 hl/ha.

Suivi parcellaire du vignoble : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage.

Protection du vignoble : Lutte raisonnée.

Mode de cueillette : Vendange à la main avec tri sélectif des baies saines.

Vinification : Eraflage total. Macération pelliculaire pré-fermentaire de 20 à 25 heures environ, pressurage pneumatique, débourbage, fermentation alcoolique 100% en barriques de chêne neuves sans intervention sur la température.

Elevage : Elevage sur lies fines en barriques avec bâtonnages réguliers pendant 10 mois environ. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.

Notes de dégustation : *Ce cru réuni toutes les qualités des grands vins blancs de garde. Nez de miel et d'acacia, la fraîcheur des arômes de pamplemousse et d'ananas souligne une belle concentration. La finale est ample, grasse et équilibrée.*

Conseils de consommation : *Apéritif, foie gras, poissons fins, homards, st Jacques, viandes blanches. Servir entre 10 et 13 °C.*

