



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

Origine de la Propriété : Propriété Familiale depuis 1850.

BLAYE Côtes de Bordeaux Blanc

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 Belles.

ENCEPAGEMENT :

100% Sauvignon.

VINIFICATION :

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

DEGUSTATION :

COULEUR : Brillante, une belle teinte Blanc-vert.

BOUQUET : Au Palais, cette Richesse Arômatique 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, le Homard, le Saumon Fumé, Foie Gras, Viande Blanche, Fromage Frais et Maigre. Egalement en Apéritif, très succulent.