

CHÂTEAU HAUT-TERRIER

PRESTIGE

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux - Blanc

100% Sauvignon Blanc

Vinification et 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.

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 entre 10 et 11°C. Ce vin accompagne merveilleusement les poissons cuisinés, crustacés, foie gras, truffe, viande blanche, fromage frais et maigre. Également très apprécié en apéritif.

Type de sol : Argilo-calcaire

Situation : 60% coteaux et 40% plateaux

Potentiel de garde : Jusqu'à 10 ans

Quantité produites : 4 600 bouteilles

Formats : 75cl

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



VIGNOBLES DENECHAUD - 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