



Château HAUT L'ABEILLE

Bordeaux blanc 2019

non boisé, très aromatique



PROPRIÉTAIRES : Richard et Eric CHEVALIER

HISTORIQUE : Propriété familiale depuis 1947

APPELLATION : AOC Bordeaux

SURFACE DE PRODUCTION : 1 hectare, parcelle « Le Barail »

SOL : Plateau argilo-calcaire

CÉPAGES : 50% Sauvignon gris, 50% Sauvignon blanc

AGE MOYEN DES VIGNES : 10 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 5.000 pieds/ha

MÉTHODES CULTURALES ET VENDANGES : Taille Guyot simple ou double, enherbement naturel, travail du sol sous le rang, effeuillage coté levant, vendangé à la main en cagettes

VINIFICATION : Tri manuel des grappes protégées de l'oxydation par de la neige carbonique, un seul pressurage direct sous gaz inerte sans éraflage, suivi d'une fermentation lente à basse température (16-18°C) en cuves inox thermorégulées pendant 8 à 10 jours. **Certifié végane**

CŒNOLOGUE-CONSEIL : Jean-Philippe FORT (Laboratoire ROLLAND)

PRODUCTION : 6.000 bouteilles seulement

NOTES DE DÉGUSTATION : Robe brillante jaune pâle avec des reflets verts, nez très expressif de fleurs blanches et de buis, avec des notes citronnées, de pêche blanche et litchi en bouche, vif et fruité avec une belle tension en finale