



# Château HAUT L'ABEILLE PREMIUM

## Bordeaux blanc 2018

### élevé en barriques bourguignonnes



**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

**ELEVAGE :** 6 mois sur lies fines en barriques bourguignonnes (Ermitage 300 litres) avec de légers bâtonnages (une fois par semaine pendant 2 à 3 mois)

**ŒNOLOGUE-CONSEIL :** Jean-Philippe FORT (Laboratoire ROLLAND)

**PRODUCTION :** 7.800 bouteilles (également disponible en magnum!)

**NOTES DE DÉGUSTATION :** Robe brillante jaune doré, finement boisé au nez, riche et ample en bouche avec des notes citronnées et une touche iodée en finale après aération, tout en tension avec une belle longueur