



# Château Haut L'Abeille

## 1947 Sauvignon Blanc

### 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

**CÉPAGE :** 100% Sauvignon blanc

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 10 ans

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 5.000 pieds/ha

**MÉTHODES CULTURALES ET VENDANGES :** Vignoble certifié HVE3, taille en Guyot simple ou double, enherbement naturel, travail du sol sous le rang, effeuillage coté levant, récolte à la main en cagettes

**VINIFICATION :** Parcelle, 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.

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

**PRODUCTION :** 8.000 bouteilles

**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