



Château Haut L'Abeille

1947 Sauvignon Gris

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 gris

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 exotiques, d'abricot et de pêche blanche en bouche, vif et fruité avec une belle tension en finale.

