



Château Haut L'Abeille

Grain Noble

Notre blanc liquoreux



PROPRIÉTAIRES : Richard et Eric CHEVALIER

HISTORIQUE : Propriété familiale depuis 1947

APPELLATION : AOC Bordeaux Supérieur

SURFACE DE PRODUCTION : 1 hectare

SOL : Plateau argilo-calcaire

CÉPAGES : 50% Sauvignon blanc, 50% Sauvignon gris botrytisés

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 par plusieurs tries successives

VINIFICATION : Intégrale en barriques neuves 100%

ELEVAGE : 12 mois

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

PRODUCTION : 3 barriques seulement

NOTES DE DÉGUSTATION : D'une très grande fraîcheur qui ravira les plus grands amateurs, à l'apéritif ou en dessert ! Accords mets/vin : Le traditionnel foie gras mais pas que... essayez avec un poulet rôti, les cuisines thaï et chinoise (épiciées), des fromages à pâte persillée ou encore des desserts à base de fruits, sur l'acidité (agrumes, fruits rouges). Potentiel de garde: 15 ans.