



Château Haut L'Abeille

Premium blanc
Finement boisé



vinous (87-89)
JEB DUNNUCK 87-89
JAMES SUCKING.COM 88-89
90p by Markus Del Monego
MW
yvesbeck.wine 90



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 : 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 : 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)

CŒNOLOGUE-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. Accords mets/vin : gambas grillées, noix de Saint-Jacques à la crème, poissons grillés sauce au beurre citronné, fromages à pâte pressée cuite, type vieux comté... Garde 2-3ans.