

CHÂTEAU HAUT MONDAIN



A.O.C BORDEAUX BLANC Millésime 2019

DEGUSTATION :

Le charme de ce vin réside dans sa robe or pâle aux reflets légèrement verts, comme dans ses parfums de fruits exotiques. Le nez caractéristique du Sauvignon et Sémillon vendangés à belle maturité. Le palais n'est pas en reste, fruité et acidulé égayé de persistantes notes de fruits ainsi que d'une minéralité qui donne à ce vin une très agréable fraîcheur.

ACCORD MET/VIN :

Servez le avec une fricassée de saint jacques, poisson, idéal sur une blanquette de veau.

DISTINCTION:

Médaille d'Argent : Concours Général Agricole de Paris 2019

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

PRODUCTION :

Aire d'appellation : AOC BORDEAUX BLANC

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 50 hL/ha

Age des vignes : 20 ans

Production : 30 000 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages : 30% Sauvignon, 70% Sémillon

Vendanges mécaniques

Vinification : sélection de la vendange

Vieillessement : Peut se boire de suite, mais peut attendre 3 à 4 ans

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 6 mois à la propriété

Degré : 13% vol

Bouteille bordelaise lourde

A.O.C BORDEAUX WHITE DRY

Vintage 2019



TASTING :

The charm of this wine lies in its pale gold colour with slightly green reflections, as well as in its exotic fruit aromas. The characteristic nose of Sauvignon and Semillon harvested at good maturity. The palate is not to be outdone, fruity and acidulous, brightened with persistent fruit notes and a minerality that gives this wine a very pleasant freshness.

FOOD PAIRING:

To be served with fish, seafood, fowls or white meats.

DISTINCTION:

Silver Medal : Concours Général Agricole de Paris 2019

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value)

PRODUCTION :

Appellation: A.O.C. BORDEAUX DRY WHITE

Soil: clay and chalky

Yield: 50 hL/ha

Average age of vines: 20 years old

Production: 30 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 30% Sauvignon, 70% Sémillon

Mechanical harvesting, grapes are then sorted manually

Vinification: skin contact for 6 to 8 hours, cold settling

Ageing: can be immediately but will develop well for 3 or 4 years

Bottling: bottles stored horizontally in cages at the property, without labels, for 6 months

Alcohol degree: 13%

Bordeaux style heavy bottle



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - BP 38 - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com