

# Les Hauts de Palette | Producteur de grands de vins de Bordeaux

Notre Passion Viticole

## Château d'As

Tatiana , le vendredi 15 janvier 2016

## Château d'As

### AOC Graves Blanc

### Dégustation

Mi-sémillon mi-sauvignon, ce 2016 offre un bouquet tout en finesse où les fruits confits dominant, sans étouffer pour autant de délicates notes florales. Franche et fraîche, l'attaque ouvre sur un palais rond et élégant, qui monte bien en puissance.

### Accompagnement

Servez ce vin avec des fruits de mer, des huîtres, ou encore un poisson. Excellent avec des langoustines sautées.

### Production

Aire d'appellation : AOC GRAVES BLANC  
Sol : sablo-graveleux sur calcaire à astéries  
Rendement : 40 hl/ha  
Age des vignes : 25 ans  
Production : 30 000 bouteilles

### Vinification

Stabulation à froid, levures sélectionnées, élevage sur lies  
Cépages : 30% Sauvignon, 70% Sémillon  
Vieillessement : peut se boire de suite, mais peut attendre 2 à 3 ans  
Mise en bouteille : Stockage des bouteilles pendant 6 mois à la propriété  
Degrés : 13 % vol.

Le vendredi 15 janvier 2016 à 16:11 . Classé dans [Favoris](#), [Nos vins](#), [Nos Vins Blancs](#).  
Vous pouvez suivre toutes les réponses à ce billet via le [fils de commentaire \(RSS\)](#). Les

---

commentaires et pings ne sont plus permis.