

CHÂTEAU SAINTONGEY



A.O.C BORDEAUX BLANC Millésime 2020



DEGUSTATION :

Le charme de ce vin réside dans sa robe or pâle aux reflets légèrement verts, aux arômes citronnés et présentant un volume agréable, une légère rondeur relevée par de la vivacité. 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 :

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

Viellissement : 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 : 12,5% vol



A.O.C BORDEAUX WHITE DRY Vintage 2020



TASTING :

The charm of this wine lies in its pale gold colour with slightly green reflections, with lemony aromas and a pleasant volume, a slight roundness enhanced by liveliness. 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 :

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: 12,5%



Barcode BOUTEILLE / BOTTLE : 3760087343533

Barcode CARTON / CASE : 3760087343540



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Béguey - France

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