

CHÂTEAU HAUT MONDAIN



A.O.C BORDEAUX BLANC

Millésime 2021



DEGUSTATION :

"Vous obtenez vraiment la floralité Sémillon (30%) au nez ici, c'est frais et vibrant, avec une merveilleuse sucrosité mais aussi une telle succulence donnant un bel équilibre d'agrumes confits, une texture charnue (70% Sémillon Blanc). C'est vraiment de bonne qualité et de bonne densité. L'équilibre global et la texture sont si satisfaisants." Georgie Hindle.

ACCORD MET/VIN :

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

DISTINCTION :

90/100 Degustation Décanter 2021

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 : 12,5% Vol.

A.O.C BORDEAUX WHITE DRY

Vintage 2021



TASTING :

"You really get the Sémillon (30%) florality on the nose here, this is fresh and vibrant, with a wonderful sucrosity but also such succulence giving a nice balance of candied citrus fruits, fleshy texture and bone dry finish (70% Sémillon Blanc). This is really good quality, not so mouthwatering but this has good density. It's the weight and overall balance and texture that's so satisfying." Georgie Hindle

FOOD PAIRING:

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

DISTICTION :

90/100 Décanter Tasting 2021

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% Vol.

BOTTLE : 3 760 087 343 410



CASE : 3 760 087 343 427



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Beguey - France

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