

BARON DE GASCO



A.O.C BORDEAUX MOELLEUX Millésime 2018



DEGUSTATION :

Une belle couleur brillante, des arômes frais et fruités. Doux et délicat en bouche, parfums de pamplemousse et de miel.

ACCORD MET/VIN :

Parfait avec les desserts ou en apéritif. Se marie bien avec les viandes blanches.

DISTINCTION :

Démarche environnementale: Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

PRODUCTION :

Aire d'appellation : AOC BORDEAUX BLANC MOELLEUX

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 45 hL/ha

Age des vignes : 20 ans

Production : 20 000 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages : 70% Sémillon, 25% Sauvignon, 5% Muscadelle

Vendanges mécaniques puis tri manuel

Macération pelliculaire de 6 à 8 heures

Viellissement : peut se boire dès maintenant mais évoluera favorablement pendant 4 à 5 ans

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 3 à 4 mois à la propriété

Degré : 11% vol



A.O.C BORDEAUX WHITE SEMI-SWEET Vintage 2018



TASTING :

A shiny colour, fresh and fruity aromas. Delicate and sweet in the mouth, grapefruits and honey scents.

FOOD PAIRING :

Perfect with desserts, or as an aperitif. Good alliance with white meats.

DISTINCTION :

Environmental Approach: HVE Certification (High Environmental Value)

PRODUCTION :

Appellation: AOC BORDEAUX SEMI-SWEET WHITE

Soil: clay and chalky

Yield: 45 hL/ha

Average age of vines: 20 years old

Production: 20 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Grape varieties: 70% Sémillon, 25% Sauvignon, 5% Muscadelle

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 4 or 5 years

Bottling: bottles stored horizontally in cages at the property, without labels, for 3 to 4 months

Degree: 11% vol



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