

# CHÂTEAU D'AS



## A.O.C GRAVES BLANC

Millésime 2020



### DEGUSTATION :

Mi-sémillon mi-sauvignon, ce vin offre un bouquet tout en finesse où les fruits confits dominent, 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.

### ACCORD MET/VIN :

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

### DISTINCTION :

Démarche Environnementale: Certification HVE ( Haute Valeur Environnementale)

### PRODUCTION :

Aire d'appellation : A.O.C GRAVES BLANC

Sol : sablo-graveleux sur calcaire à astéries

Rendement : 40 hl/ha

Age des vignes : 25 ans

Production : 2 300 bouteilles

### VINIFICATION :

Cépages : 50% Sémillon, 50% Sauvignon

Vinification : Pressurage direct ou macération pelliculaire de 8 heures en fonction du cépage avec un élevage sur lies.

Vieillessement : peut se boire de suite, mais peut attendre 2 ou 3 ans

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

Degré : 13 % vol.

Bouteille bordelaise lourde

## A.O.C GRAVES WHITE DRY

Vintage 2020



### TASTING :

Half-semillon half-sauvignon, this wine offers a delicate bouquet where candied fruit dominates, without stifling delicate floral notes. Frank and fresh, the attack opens on a round and elegant palate, which is growing in power.

### FOOD PAIRING:

Serve this wine with seafood, oysters, or fish. Excellent with fried langoustines.

### DISTINCTION :

Environmental Approach: HVE Certification ( High Environmental Value)

### PRODUCTION :

Appellation name: A.O.C GRAVES WHITE

Soil: Gravelly soil, pebbles on limestone subsoils

Yield: 40 hectoliter per hectare

Average age of the vines: 25 years

Production: 2 300 bottles

### VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 50% Sémillon, 50% Sauvignon.

Vinification: direct pressing or cold soaking of 8 hours depending on the grape variety. low temperature fermentation and aging on lees.

Ageing: 2 to 3 years or immediately

Bottling: Bottles stored for 6 months on site

Alcohol degree: 13%

Bordeaux style heavy bottle



Barcode BOUTEILLE / BOTTLE : 3 760 087 341 331

Barcode CARTON / CASE : 3 760 087 341 348



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