

MARQUISE ERES



A.O.C GRAVES BLANC Millésime 2020



DEGUSTATION :

Sa robe est d'une couleur jaune pâle avec des reflets dorés, brillante et limpide. Ce vin blanc exprime des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et d'ananas. Il se distingue, à la dégustation, par son équilibre. Son côté vif et fruité s'accompagne d'une matière charnue et souple. Sa belle longueur en bouche se conclut sur une note subtilement acidulée.

ACCORD MET / VIN:

Son accord est total avec les poissons, en particulier le saumon fumé, les coquillages et les crustacés. Il accompagne tout aussi agréablement le jambon cru et les viandes blanches.

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 : 30 000 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages : 60% Sémillon, 30% Sauvignon, 10% Muscadelle

Vendanges mécaniques. Vinification : sélection de la vendange

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

Degré : 13 % vol.

A.O.C GRAVES WHITE DRY Vintage 2020



TASTING :

A pretty pale clear straw color, with golden reflections. The nose is long, and bold revealing a beautiful complexity with outstanding freshness. Conveying an abundance of citrus notes that go hand in hand with echoes of flower and spice. The palate is splendid, with an attack that is full-bodied. The wine has a very beautiful fruit forward structure which is supported by its balanced acidity and a touch of salinity at the end.

FOOD PAIRING :

Perfectly suits with the fish, especially the smoked salmon, shellfish and crustaceans and white meat.

DISTINCTION :

Environmental Approach : HVE (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: 30 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 60% Sémillon, 30% Sauvignon, 10% Muscadelle

Machine harvested

Vinification: Harvest selection before fermentation

Ageing: 2 to 3 years or immediately

Bottling: Bottles stored for 6 months on site

Alcohol degree: 13%



Barcode BOUTEILLE / BOTTLE : 3 760 087 341 911

Barcode CARTON / CASE : 3 760 087 341 928



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