

# BARONNE ERES



## A.O.C BORDEAUX BLANC



### DEGUSTATION

Le charme de ce vin réside dans sa robe or pâle aux reflets légèrement verts, comme dans ses parfums de fruits exotiques. On retrouve les notes caractéristiques du sauvignon et du 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.

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 : Entre 12% et 13% vol.

## A.O.C BORDEAUX WHITE DRY



### TASTING

The charm of this wine lies in its pale gold colour with slightly green reflections, as well as in its exotic fruit aromas. 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.

Degree : Between 12% and 13% vol.

BOTTLE : 3 760 087 340 235



CASE : 3 760 087 340 242



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