

BARONNE ERES



A.O.C BORDEAUX MOELLEUX



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.

Vieillessement : 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 : Entre 12% et 13% vol.

A.O.C BORDEAUX WHITE SEMI-SWEET



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 for 3 to 4 months.

Degree : Between 12% and 13% vol.



BOTTLE : 3 760 087 340 259



CASE : 3 760 087 340 266



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