

CARRÉ D'AS



A.O.C GRAVES BLANC

DEGUSTATION

Sa robe est d'une couleur jaune pâle avec des reflets dorés, brillantes et limpide. Assemblage typique de l'appellation Graves. Bel équilibre avec une fraîcheur expressive faite de charme et de sensualité autour des nuances olfactives. 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, les viandes blanches ainsi qu'un plateau de fromage.

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 : 20 ans.

Production : 10 000 bouteilles.

VINIFICATION

Cépages : 50% Sémillon, 50% Sauvignon.

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 : Entre 12% et 13% vol.

A.O.C GRAVES WHITE DRY



TASTING

A pretty pale clear straw color, with golden reflections. Typical blend of the Graves. Nice balance with an expressive freshness made of charm and sensuality around olfactory nuances. 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, crustaceans, white meat and cheese.

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 : 20 years.

Production : 10 000 bottles.

VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 50% Sémillon, 50% Sauvignon.

Machine harvested. Vinification : Harvest selection before fermentation.

Ageing : 2 to 3 years or immediately.

Bottling : Bottles stored for 6 months on site.

Degree : Between 12% and 13%.

BOTTLE : 3 760 087 344 141



CASE : 3 760 087 344 158



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