



## ENTRE-DEUX-MERS



### DEGUSTATION

Elégant, belle robe pâle, claire et brillante. Le nez offre une impression de fraîcheur avec ses arômes mêlés de fruits à chair blanche et d'exotisme relevé par une note d'agrumes. Bouche à l'attaque vive et ample, se déployant sur la fraîcheur et le fruité. La longueur et la rétro-olfaction évoquent la typicité du Sauvignon blanc et gris.

### ACCORD MET/VIN

Huitres, Poissons, Crustacés ou encore Foie gras.

### DISTINCTION

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

### PRODUCTION

Aire d'appellation : ENTRE-DEUX-MERS.

Sol : Terre de blanc (Limo-sableux).

Rendement : 55 hL / ha.

Age des vignes : 15 ans.

Production : 15 000 bouteilles.

### VINIFICATION

Cépages : 50% Sauvignon Blanc, 30% Sauvignon Gris, 20% Colombar.

Vendanges mécaniques.

Vinification : sélection de la vendange et élevage sur lies fines.

Viellissement : Peut se boire dès à présent mais peut attendre 3 à 4 ans.

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

Degré : Entre 13% et 14% vol.

## ENTRE-DEUX-MERS



### TASTING

Elegant, beautiful pale, clear and brilliant colour. The nose offers an impression of freshness with its mixed aromas of white flesh fruits and exoticism raised by a note of citrus fruits. Mouth feel with a strong and extensive attack, unfolding on the freshness and the fruity. Length and the retroolfaction evoke the Sauvignon Blanc and Gris typicality.

### FOOD PAIRING

Oysters, Fish, Crustaceans or Foie gras.

### DISTINCTION

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).

### PRODUCTION

Appellation : ENTRE-DEUX-MERS.

Soil : "Terre de Blanc" (Sandy loam soil).

Yield : 55 hL/ha.

Average age of vines : 15 years old.

Production : 15 000 bottles.

### VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 50% Sauvignon Blanc, 30% Sauvignon Gris, 20% Colombar.

Mechanical harvesting, grapes are then sorted manually. Maturing on fine lees.

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 13% and 14% Vol.



BOTTLE : 3 760 087 341 614



CASE : 3 760 087 341 621



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