

HAUT D'AS



A.O.C GRAVES BLANC



DEGUSTATION

Sa robe est d'une couleur jaune pâle avec des reflets dorés, brillants 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 : Prêt à boire 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

The colour is clear and pale yellow with golden reflections. The wine reveals notes of white flowers, citrus and pineapple. It stands out because of its balance. The body of the wine is fleshy and supple with a lively fruitiness. Long in mouth the wine finishes with a delicate tangy taste.

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.

Degree : Between 12% and 13% vol.

BOTTLE : 3 760 087 344 035



CASE : 3 760 087 344 042



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