

# HAUT D'AS



## A.O.C BORDEAUX MOELLEUX



### DEGUSTATION

Le vin a une belle robe brillante, ses arômes sont frais et fruités. En bouche il est doux et délicat avec des 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.

Viellissement : 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 : 12% 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.

### DICTINCTION

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 : 12% vol.



BOTTLE : 3 760 087 343 038



CASE : 3 760 087 343 045

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