

Les Charmilles de Saintongey Classique / Vieilles Vignes



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.

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 : 11% 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.

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, without labels, for 3 to 4 months.

Degree : 11% vol.



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - BP 38 - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com