

LES PASSES D'ARGUIN



A.O.C BORDEAUX BLANC



DEGUSTATION

Le charme de ce vin réside dans sa robe or pâle aux reflets légèrement verts, comme dans ses parfums de fruits exotiques. Le nez est caractéristique du sauvignon et sémillon vendangés à belle maturité. Le palais n'est pas en reste, fruité et acidulé égayé de persistantes notes de fruits ainsi que d'une minéralité qui donne à ce vin une très agréable fraîcheur.

ACCORD MET/VIN

Servez le avec une fricassée de Saint-Jacques, poisson, idéal avec une blanquette de veau.

DISTINCTION

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

PRODUCTION

Aire d'appellation : AOC BORDEAUX BLANC.

Sol : Argilo-calcaire.

Rendement : 50 hL/ha.

Age des vignes : 20 ans.

Production : 30 000 bouteilles.

VINIFICATION

Cépages : 30% Sauvignon, 70% Sémillon.

Vendanges mécaniques.

Vinification : sélection de la vendange.

Vieillessement : 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 : 13% vol.

A.O.C BORDEAUX WHITE DRY



TASTING

The charm of this wine lies in its pale gold colour with slightly green reflections, as well as in its exotic fruit aromas. In the nose, we find the characteristic notes of Sauvignon and Semillon harvested at good maturity. The palate is fruity and acidulous, brightened with persistent fruit notes and a minerality that gives this wine a very pleasant freshness.

FOOD PAIRING

To be served with fish, seafood, fowl or white meats.

DISTINCTION

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).

PRODUCTION

Appellation : A.O.C. BORDEAUX DRY WHITE.

Soil : clay and chalky.

Yield : 50 hL/ha.

Average age of vines : 20 years old.

Production : 30 000 bottles.

VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 30% Sauvignon, 70% Sémillon.

Mechanical harvesting, grapes are then sorted manually.

Vinification : skin contact for 6 to 8 hours, cold settling.

Ageing : Ready to drink but will evolve favorably with years.

Bottling : bottles stored horizontally in cages at the property for 6 months.

Alcohol degree : 13%.

BOTTLE : 3 760 087 343 090



CASE : 3 760 087 343 106



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