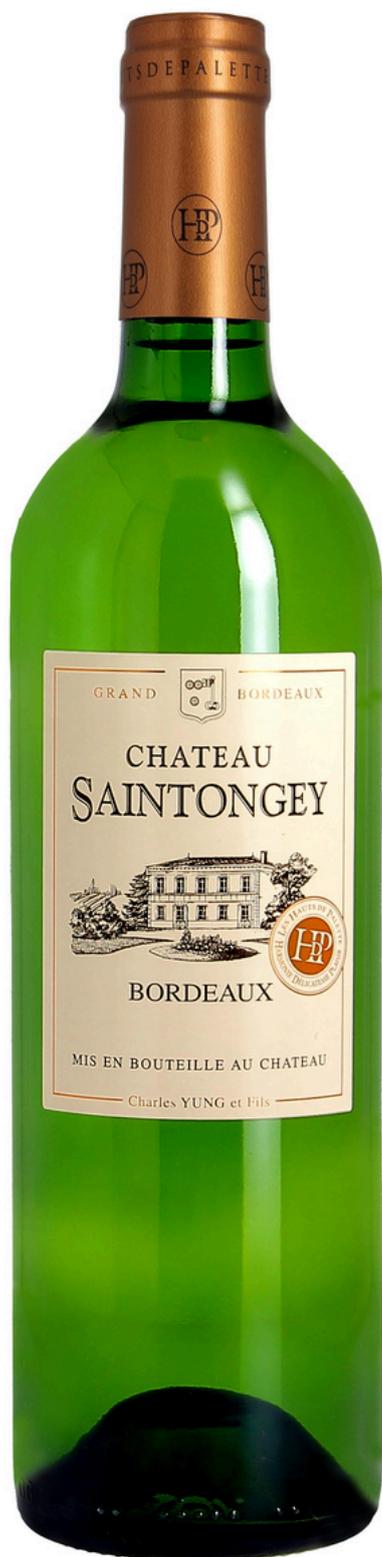


CHÂTEAU SAINTONGEY



BOTTLE : 3 760 087 343 533

CASE : 3 760 087 343 540



A.O.C BORDEAUX BLANC



DEGUSTATION

Le charme de ce vin réside dans sa robe or pâle aux reflets légèrement verts, aux arômes citronnés et présentant un volume agréable, une légère rondeur relevée par de la vivacité. Le nez 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 sur 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.

Viellissement : Peut se boire de suite, 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, with lemony aromas and a pleasant volume, a slight roundness enhanced by liveliness. The characteristic nose of Sauvignon and Semillon harvested at good maturity. The palate is not to be outdone, 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, fowls 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 : 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.

Alcohol degree : 13%.



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