

CHÂTEAU HAUT-MONDAIN



BOTTLE : 3 760 087 343 410

CASE : 3 760 087 343 427



A.O.C BORDEAUX BLANC



DEGUSTATION

"Plein de fruits frais et avec une légère touche de poivre, ce vin est croquant et texturé. Un caractère vif qui lui confère une fin de bouche éclatante. A boire dès maintenant : Wine Enthusiast."

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.

Vieillessement : 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

"Full of fresh fruits and with a light pepper touch, this wine is crisp and textured. A zingy character gives it a bright aftertaste. Drink now : Wine Enthusiast."

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 for 6 months.

Alcohol degree : 13% Vol.



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 BIS CHEMIN DE PALETTE - 33410 BEGUEY - FRANCE

TEL: +33(0)5 56 62 94 85 - CONTACT@LESHAUTSDEPALETTE.COM - WWW.LESHAUTSDEPALETTE.COM