

CHÂTEAU DE PORTETS



Barcode BOUTEILLE / BOTTLE : 3 48 033 117 30 12
Barcode CARTON / CASE : 3 48 033 117 30 43

A.O.C Graves - Blanc



HISTOIRE

Le Château de Portets, situé dans l'appellation Graves, est un domaine emblématique de la rive gauche de la Garonne, au sud de Bordeaux. Ancré dans un paysage viticole prestigieux, il allie tradition et modernité. Le domaine met un point d'honneur à exprimer avec précision le potentiel de son terroir, tant en rouges qu'en blancs, en privilégiant une viticulture respectueuse de l'environnement et des vinifications sur mesure.

DEGUSTATION

Des notes grillées élégantes se mêlent à des arômes de figue blanche. En bouche, le vin séduit par un équilibre subtil entre rondeur et fraîcheur. La texture est ample, généreuse, avec une finale longue, pleine de charme et de sensualité.

Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif, sur un tartare de poisson, des fruits de mer, ou encore avec des fromages à pâte persillée ou un chèvre affiné.

PRODUCTION

Aire d'appellation : AOC Graves Blanc
Sol : Graves, sous-sol argilo-siliceux
Age moyen des vignes : 25 ans

VINIFICATION

Cépages : 60% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle

Vendanges : Manuelles
Fermentation en cuves thermo-régulées
Élevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 6 mois

A.O.C Graves - Blanc



HISTORY

Château de Portets, located in the Graves appellation, is a landmark estate on the left bank of the Garonne River, south of Bordeaux. Nestled in a prestigious winegrowing landscape, the estate combines tradition and modernity. It is committed to expressing the full potential of its terroir, both in red and white wines, through environmentally respectful viticulture and carefully tailored winemaking.

TASTING

Elegant toasted notes blend with aromas of white fig. On the palate, the wine charms with a subtle balance of roundness and freshness. The texture is rich and generous, leading to a long, charming, and sensual finish.

Food pairings : Ideal as an aperitif, with fish tartare, seafood, or cheeses such as blue-veined varieties or aged goat cheese.

PRODUCTION

Appellation : AOC Graves Blanc
Soil : Gravel with an underlying clay-silica subsoil
Average vine age : 25 years

VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 60% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle

Harvest : Manual picking
Fermentation : In temperature-controlled stainless steel tanks
Vinification : On fine lees with bâtonnage for 6 months



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