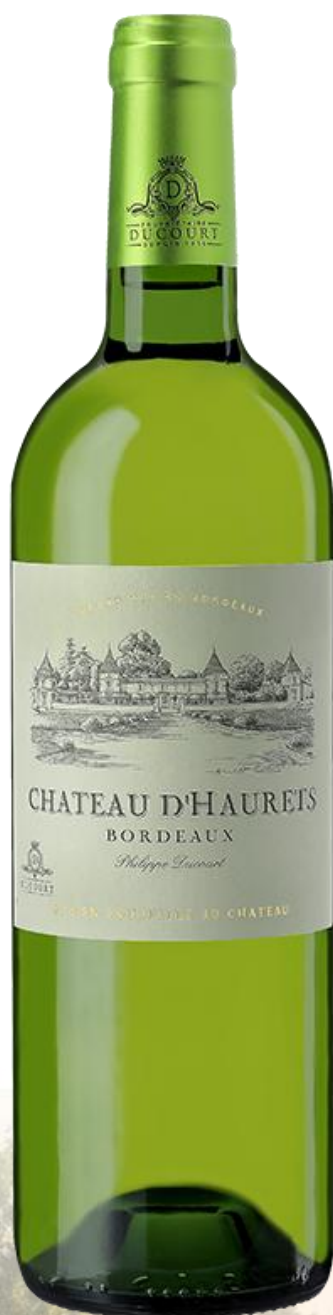




CHATEAU D'HAURETS

BORDEAUX BLANC



Cette bâtisse, à l'origine une modeste ferme agricole, fut transformée en Chartreuse au 18^{ème} siècle lors de son rachat par un notable Suédois. En 1983, ce Château est acheté par nos grands-parents, Henri et Simone, et devient leur résidence principale. Il s'impose comme le point de retrouvaille de toute la famille et des amis. Ce lieu respire la convivialité et l'art de vivre, à l'image des vins qui y sont élaborés.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 14,8 Ha

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon

Méthode Culturelle : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 108 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Tout en finesse mariant les fleurs blanches et les fruits frais

Bouche : Beaucoup d'élégance, de la longueur et un bel équilibre entre douceur et fraîcheur

Accords mets/vins : Apéritif, poisson, fruits de mer