

## CHÂTEAU HAUT-POMMARÈDE

### GRAVES BLANC

Ce vignoble figurait dans la charte du XIII<sup>e</sup> siècle. Dominique Haverlan, défenseur du terroir viticole et amoureux de vieilles pierres, a pris en main la destinée de cet ensemble viticole afin de lui redonner son envergure et son image historique en mettant au profit son terroir exceptionnel.



<b>Surface de production</b>	5 ha
<b>Terroir</b>	Graves argileuses avec un sous sol à dominance argilo-calcaire
<b>Encépagement</b>	60 % Sauvignon Blanc 40 % Sémillon
<b>Vendanges</b>	Récolte à maturité, triée et éraflée
<b>Vinification</b>	Pressurage direct, débourbage, fermentation à basse température
<b>Elevage</b>	25 % élevé en barriques pendant 9 mois sur lies
<b>Potentiel de garde</b>	1 à 4 ans

### NOTE DE DÉGUSTATION



Une belle robe jaune pâle avec des reflets verts. Nez très expressif et friand, fleurs blanches et fruits exotiques se mêlent aux arômes de pêches blanches. Bonne attaque suivie d'une bouche fraîche qui reste en bouche. Vin élégant, tout en harmonie.

