

CHATEAU HAUT-GAUDIN

Premières Côtes de Bordeaux

Liquoreux

Le terroir des premières Côtes de Bordeaux occupe une étroite bande de terre qui surplombe la Garonne sur plus de 60 km de long.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Premières Côtes de Bordeaux Blanc.

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Capian.

SUPERFICIE : 3 hectares.

RENDEMENT : 40 hecto/hectare.

PRODUCTION : environ 16 000 bouteilles.

NATURE DU SOL : argilo - calcaire.

TAILLE : Traditionnelle.

ENCEPAGEMENT : 100% Semillon.

AGE DES VIGNES : 35 ans.

ELEVAGE : cave inox.

VENDANGES : manuelles par tries successives d'octobre à novembre.

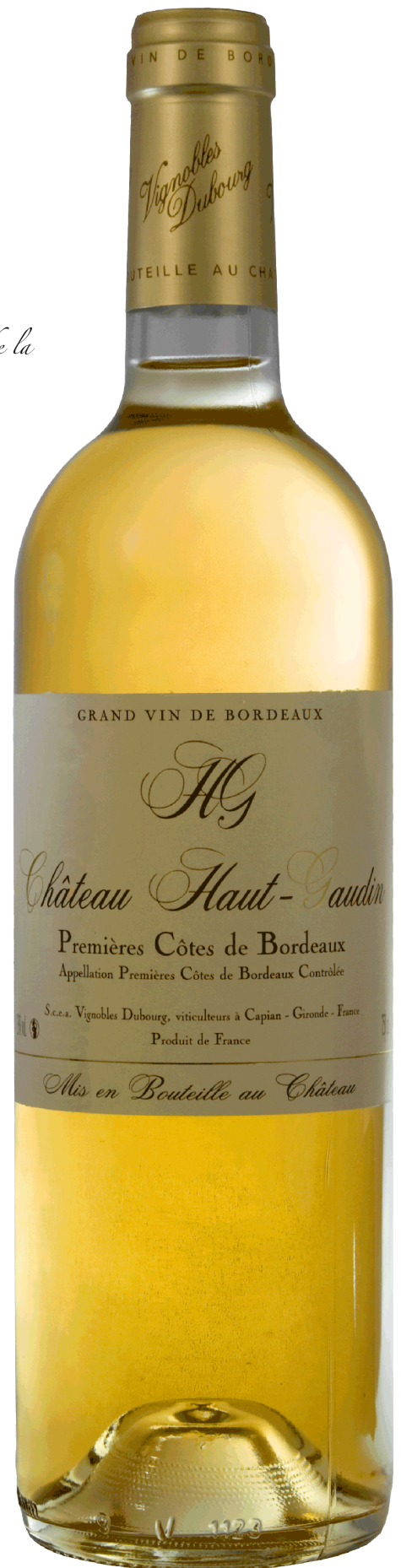
VINIFICATION : débouillage à froid, fermentation lente et thermo-régulée.

MISE EN BOUTEILLE : 18 mois après la récolte.

HARMONIE DES METS ET DES VINS : ce vin sublime le foie gras, le Roquefort et les desserts. Il est très apprécié en apéritif ou à tous moments de la journée.

Se consomme de préférence frais : 10°.

MILLESIMES DISPONIBLES: 2006, 2005.



Vignobles Dubourg 545 Nicot 33 760 Escoussans. FRANCE

Tel : +33(0)5 56 23 93 08 Fax : +33(0)5 56 23 65 77

www.vignobles-dubourg.com

Mail: contact@vignobles-dubourg.com