



Château Haut Barry Graves Blanc 2020

AOC Graves, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Propriété de la famille Labuzan à Landiras, cette propriété se trouve à 45 minutes de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne. Le savoir-faire du Château Haut Barry se transmet entre les générations depuis 1634. Quant au choix de l'Agriculture Biologique, il s'est fait en 1963, depuis, cette tradition perdure et fait naître des vins de qualité.

TERROIR

Dans l'appellation des Graves et Graves Supérieurs, le Château Monbazan est situé à 45kms au Sud-Est de Bordeaux sur la rive gauche de la Garonne. Son sol est composé à 40% d'argile, mais aussi 20% de sable et 40% de Graves. Sur les 20 hectares en production, les vignes ont en moyenne 30 ans.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves inox et ciment revêtu, sans levurage, avec maîtrise des températures par refroidisseur électrique. La macération dure environ 15 jours avant un collage à la bentonite et à la kieselgur, puis une double filtration sur filtre-pressé et plaques avant la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

Élevage en barriques bordelaises de 225 L en chêne français (capacité totale : 280 hl), avec un âge maximum de 8 ans pour les fûts. Un soutirage est réalisé au cours de l'élevage, d'une durée de 12 à 18 mois.

CÉPAGES

Sémillon 70%, Muscadelle 15%, Sauvignon 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 45.00 hL/ha
Âge moyen des vignes: 30 ans

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, nez d'agrumes frais et de fleurs blanches. En bouche : belle tension, poire mûre, fine saline, finale élégante et persistante.

