

Château Haut Mont Saint Pey

Appellation Bordeaux



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé au cœur de l'Entre-Deux-Mers, avec un sol argilo calcaire drainé naturellement par des rivières souterraines.

ENCÉPAGEMENT

70% Sauvignon, 30% Sémillon.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à basse température. Fermentation lente afin d'obtenir un maximum d'arômes et de délicatesse.

CONDITIONNEMENT

Bouteille lourde.

Bouchon en liège naturel.

DEGUSTATION

Sa robe est fine et d'un éclat jaune/vert. Le nez est très aromatique au parfum de sauvignon.

ACCORDS METS/VIN

Excellent à l'apéritif, il accompagnera également vos fruits de mer et vos poissons.

VIEILLISSEMENT

3 ans maximum.

ŒNOLOGUE

M. Christian SOURDES à Podensac

contact@vignobles-jaubert.com / Phone : +33 556236422