

Château Haut-Garriga 2021

BORDEAUX BLANC – Sémillon

VIGNOBLES
BARREAU
BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS
Six générations de vignerons engagés



Situés au cœur du vignoble bordelais à proximité de Saint-Emilion, nos domaines sont issus d'une longue lignée de vignerons passionnés. Nous sommes vignerons indépendants et gérons le Château Haut-Garriga et le Château Coutreau. Avec plus de 70 hectares et des vins régulièrement médaillés, nos châteaux s'imposent parmi les plus réputés des appellations Bordeaux et Entre-deux-Mers.

PROFIL DU VIN

Variétés:	100% Sémillon
Type de sol:	Plateau argilo-calcaire
Age des vignes:	70 ans
Millésime:	Printemps et été frais et pluvieux. Eté indien et conditions idéales pour vendanges
Système de conduite:	Simple/ double Guyot
Période de vendanges:	Début Septembre

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis et triés mécaniquement. Macération pelliculaire avant un pressurage doux. Fermentation alcoolique à basse température puis élevage sur lies fines pendant plusieurs semaines pour développer le potentiel aromatique et la rondeur du Sémillon.

NOTES DE DEGUSTATIONS

Une robe or-verte séduisante. Au nez, toute la finesse du Sémillon s'exprime avec des arômes de fruits frais et des notes florales. La bouche est vive et bien équilibrée avec une belle longueur aromatique, sur des notes de fruits blancs.

INFORMATIONS

Production :	20 000 bouteilles
Alcool :	12 %
Sucres :	Sec
Conditionnement :	Cartons de 6 ou 12 bouteilles



Château Haut-Garriga 2021

ENTRE-DEUX-MERS AOC – Sauvignon blanc

VIGNOBLES
BARREAU
BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS
Six générations de vignerons engagés



« Un Bordeaux blanc tout en finesse, reflet de nos Sémiloons centenaires »



DISTINCTIONS

Château Haut-Garriga 2019	90/100	David Lawrason
Château Haut-Garriga 2019	89/100	John Szabo
Château Haut-Garriga 2019	One star	Guide Hachette

A PROPOS DE NOTRE VIN

Va atteindre son apogée en 2023

A garder entre 1 et 4 ans

Servir bien frais à 7°C

Pas de carafage

Ouverture 30min avant dégustation

ACCORD METS ET VINS



Poissons



Fruits de mer



Viandes blanches