# Château Haut-Garriga 2021

## ENTRE-DEUX-MERS AOC – Sauvignon blanc







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:	60% Sauvignon blanc, 30% Sémillon, 10% Muscadelle		
Type de sol:	Plateau argilo-calcaire		
Age des vignes:	25-35 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 pour développer le potentiel aromatique du Sauvignon blanc avant un pressurage doux. Fermentation alcoolique à basse température puis élevage sur lies fines pendant plusieurs semaines.

### **NOTES DE DEGUSTATIONS**

Robe jaune clair aux reflets verts. Le nez est fin, sur des arômes de fruits tropicaux (mangue, litchi et citron) et de notes florales. En bouche, l'attaque est franche, le vin est équilibré avec une excellente persistance aromatique.

### **INFORMATIONS**

Production:	20 000 bouteilles
Alcool:	12 %
Sucres:	Sec
<b>Conditionnement:</b>	Cartons de 6 ou 12 bouteilles

# Château Haut-Garriga 2021





## ENTRE-DEUX-MERS AOC – Sauvignon blanc

## « Soleil, huîtres et Entre-deux-Mers »



## **DISTINCTIONS**

90Château Haut-Garriga 2020	90/100	Decanter
Château Haut-Garriga 2019	91/100	Decanter
Château Haut-Garriga 2021	Une étoile	Guide Hachette

### A PROPOS DE NOTRE VIN

Va atteindre son apogé en 2023

A garder entre 1 et 4 ans

Servir bien frais à 7°C

Pas de carafage

Ouverture 30min avant dégustation

**Poissons** 

## **ACCORD METS ET VINS**

