

CHÂTEAU HAUT COLOMBIER

AOC BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX GRAND VIN DE BORDEAUX

Millesime : 2017

Age moyennes vignes : 25 ans

Densité de plantation : 5000 pieds/hectare

Bouchage : capsule à vis

Cépages : 70% Sauvignon blanc – 20% Muscadelle
10 % Sémillon

Potentiel de garde : 1 à 4 ans



Terroir

Nos parcelles de blanc sont situées sur la commune de Cars, jouxtant le chai. Les caractéristiques du sol (argilo-calcaire, légère pente, bon drainage...) et celles du climat (bonne exposition au soleil, faible amplitude thermique, quantité suffisante de pluie...) permettent d'obtenir des raisins de belle qualité.

Travail de la vigne : en Agriculture Biologique

Les techniques utilisées sont les plus respectueuses de l'environnement, de la vigne et de la vie du sol : enherbement maîtrisé, engrais verts à base de céréales et de légumineuses, travail du sol superficiel (10 cm), traitements AB et phytothérapie... Pour récolter un raisin sain et mûr, un effeuillage à partir de la fermeture de la grappe est effectué côté soleil levant. Des vendanges vertes mi-juillet permettent de limiter l'entassement et d'atteindre une meilleure concentration.

Vendange et vinification : tradition et modernité

Dès l'aube, seules les grappes mûres et saines sont récoltées. Elles sont amenées au chai et éraflées, une macération pelliculaire est effectuée à basse température pendant 12 heures. Les 1^{ers} jus sont écoulés, les raisins sont pressés puis le moût faiblement débourbé. La fermentation alcoolique se fait en cuve inox, à une température toujours maîtrisée (16 à 18°C). Elle dure de 2 à 3 semaines.

Élevage

Jusqu'à la mise en bouteille en janvier de l'année suivante, le vin est élevé sur lies fines et protégé de l'oxygène de l'air.

Dégustation

Des arômes généreux d'agrumes (pamplemousse) et de pêche mûrs s'échappent du verre, agrémentés de nuances florales. On retrouve ce caractère chaleureux dans un palais suave et gras, compensé par une pointe de vivacité bienvenue.