

CHÂTEAU ALTA GAÏA BLANC

BORDEAUX BLANC 2022



Cépages

Sauvignon Blanc 2/3

Sauvignon Gris 1/3



Vinification

- Vendangé de nuit, directement pressé au pressoir pneumatique. Mise au froid en cuve 24h, puis entonnage dans les barriques avec les lies les plus fines
- Fermentation puis élevage en fûts pendant 6 mois
- Vinifié à basse température : 20°C
- Degré d'alcool : 13.5%vol



Caractéristiques du vin

Le Château Alta Gaïa utilise un assemblage de sauvignon blanc et de sauvignon gris récoltés en pleine maturité, puis vinifiés en fûts.

La robe est jaune pâle.

Le nez mêle les fruits exotiques, la pêche, la mandarine et la fleur d'acacia, mais aussi des notes briochées et minérales.

La bouche, sur des saveurs de pamplemousse et de pain frais, se révèle sphérique, concentrée et tendue à la fois.

Un blanc éclatant et parfaitement équilibré



Note ou médaille

91/100 par James Suckling



Conseils de dégustation

A déguster entre 6 et 8°C

Accords : charcuterie type jambon de Bayonne, viande blanche, poissons cuisinés, fromage de chèvre

Temps de garde 1 à 3ans



CHÂTEAU ALTA GAÏA

ESTELLE +33 6 16 66 64 86

CHRISTINE +33 6 99 23 01 66

187 Allée de Gaïa 33350 RUCH

www.altagaia.com