



Château Haut Mallet 2023

ENTRE-DEUX-MERS HAUT BENAUGE

Tiré sur barrique le 26/10/2023

Raffinement et maturité ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne des sémillons 75 ans

Assemblage : % Sémillon - % Sauvignon gris - % Sauvignon blanc



Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique soigné. Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de 400 l de chêne français pendant 7 mois sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteille sans collage avec ajout de soufre .

Ps : Nous déconseillons la filtration de l'échantillon de manière à ne pas dénaturer le panel aromatique.



Accords

Cette cuvée sublimerait une fricassée de saumon ou de turbot comme un lapin à la moutarde. Elle se marie aussi très bien avec le Beaufort.

Service : Servir à 10 - 12°C

Garde : 3 à 6 ans



Spécificités

Alcool : 12.5%

Soufre Total : 82 mg/L

Sucre : 0.6 g/L

Gencod : 3 51334 4175 008

Vin Biologique
Contrôle Ecocert



*Maximum SO₂ total autorisé en bio : 150 mg/L



UN BORDEAUX À L'EXIGENCE BIO DEPUIS 1963

Le Bourdieu - 33760 SOULIGNAC • Tél. 05 56 23 65 60 • contact@vignoble-boudon.fr • www.vignoble-boudon.fr