

# CHATEAU HAUT-GAUDIN

*Premières Côtes de Bordeaux*

*Liquoreux*

*Le terroir des premières Côtes de Bordeaux occupe une étroite bande de terre qui surplombe la Garonne sur plus de 60 km de long.*

*APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Premières Côtes de Bordeaux Blanc.*

*SITUATION GEOGRAPHIQUE : Capian.*

*SUPERFICIE : 3 hectares.*

*RENDEMENT : 40 hecto/hectare.*

*PRODUCTION : environ 16 000 bouteilles.*

*NATURE DU SOL : argilo – calcaire.*

*TAILLE : Traditionnelle.*

*ENCEPAGEMENT : 100% Sémillon.*

*AGE DES VIGNES : 35 ans.*

*ELEVAGE : cave inox.*

*VENDANGES : manuelles par tries successives d'octobre à novembre.*

*VINIFICATION : débourbage à froid, fermentation lente et thermo-régulée.*

*MISE EN BOUTEILLE : 18 mois après la récolte.*

*HARMONIE DES METS ET DES VINS : ce vin sublime le foie gras, le Roquefort et les desserts. Il est très apprécié en apéritif ou à tous moments de la journée.*

*Se consomme de préférence frais : 10°.*

*MILLESIMES DISPONIBLES: 2006, 2005.*

Vignobles Dubourg 545 Nicot 33 760 Escoussans. FRANCE

Tel : +33(0)5 56 23 93 08 Fax : +33(0)5 56 23 65 77

[www.vignobles-dubourg.com](http://www.vignobles-dubourg.com)

Mail: [contact@vignobles-dubourg.com](mailto:contact@vignobles-dubourg.com)