

VIEUX CHÂTEAU GAUBERT

GRAVES BLANC

C'est donc ici, en terres de Graves, que Dominique Haverlan a reconstruit un domaine entier et replanté des vignes de ses mains sur plus de 25 hectares. L'histoire est belle même si le chantier fut pharaonique.



Surface de production	4 ha
Terroir	Graves sèches caillouteuses Sous-sol graves argileuses profondes
Encépagement	50 % Sémillon 50 % Sauvignon blanc
Vendanges	Récolte à maturité, triée et éraflée
Vinification	Pressurage direct, débourbage, fermentation à basse température
Elevage	9 mois en barriques (chêne français) 40 % barriques neuves sur lies
Potentiel de garde	5 à 8 ans

NOTE DE DÉGUSTATION



Une belle robe jaune brillante, un nez dense et complexe avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche les arômes de menthol et de basilic séduisent. C'est un vin charmeur avec beaucoup volumes et d'équilibre. Légèrement toasté, ce vin gourmand est idéal sur un repas (poisson, viandes blanches...).

