

Château de Portets

AOC
Graves Blanc
2021



Alcool : 12,5 % /vol

Temps de garde : 3 à 6 ans

Température de service : 8 à 10 degrés

Accord mets et vin : A l'apéritif, sur une entrée avec un poisson cru ou mariné, sur des fruits de mer, certains fromages comme les pâtes persillées ou un chèvre.



« Beaucoup d'éclat se retrouve dans sa robe jaune-vert, dense et profonde. Un nez d'une grande complexité, avec mille nuances olfactives associant des notes grillées à la figue blanche. En bouche, un bel équilibre avec une fraîcheur très expressive. Une très belle réussite faite de charme et de sensualité, riche, généreuse et opulente. »



Terroir	Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.
Rendement	45 Hl/ha
Superficie vignoble	4,96 hectares
Age moyen des vignes	25 ans
Densité de plantation	5.000 pieds/ha
Production	14.000 bouteilles
Cépages	60% Sémillon 30% Sauvignon 10% Muscadelle
Vinification	Vendanges manuelles. Macération pelliculaire de 8 heures. Bâtonnage des lies sur 6 mois.
Oenologue Conseil	Antoine Médeville - Oenoconseil

WINEENTHUSIAST TOM MULLEN_Forbis
90 / 100

BERNARD BORTSCHY
Ph.D
91-92 / 100

Ves Beck

Vert de Vin

Tim Atkin^{MW}

94 / 100 A Sémillon/Sauvignon Blanc/Muscadelle blend. A bulbous and beautiful set of white flower, marzipan and fruity aromas that include grapefruit in this wine with the openness of a Pinot Gris. Succulent, rounded, refreshing and jubilant. Open on a Friday afternoon!

90-92 / 100 Le bouquet de Portets est complexe de par ses différentes facettes au travers de nuances épicées et florales complétées par des agrumes et de fines notes d'élevage. Ses dernières ressortent néanmoins bien en attaque où le vin est salin, fruité et rafraîchissant. L'ensemble va s'harmoniser et le vin affiche de bonnes perspectives.

90-91 / 100 Le nez est frais et racé. On y retrouve des notes de pomme fraîche, de pêche fraîche/juteuse et plus légèrement d'agrumes associées à de fines touches de litchi frais, à une subtile pointe minérale / graves fraîches, de fleurs de citronnier ainsi qu'à une discrète pointe de verveine et à une très discrète pointe de zestes. La bouche est fruitée, équilibrée et offre de la jutosité, de la rondeur, un petit gras, une trame minérale ainsi que de la souplesse.

91 / 100 Very bright lemon scents with just a little grapefruit, leafiness and pith. Fresh and inviting. Very expressive with lemon and lime concentration, a core of ripe fruit, hints of peach and nectarine wrapped in citrus, and no obvious oak - certainly not yet anyway. Fresh, delicious and very good.