

Château de Portets

AOC Graves Blanc
2022



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	27 Hl/ha
Superficie vignoble	4,96 hectares
Age moyen des vignes	25 ans
Densité de plantation	5.000 pieds/ha
Production	17.000 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

T