Château Lamothe de Haux blanc

Vin arborant une robe jaune doré plutôt intense. Nez qui s'ouvre sur des parfums d'herbe fraîchement coupée. Le tout est complété par florales et de fruits blancs. Ce blanc sec exprime une bonne vivacité. La bouche d'une texture souple précède une finale assez persistante.

Producteur: Château Lamothe de Haux
Pays: France
Région: Bordeaux
Appellation: Bordeaux
Millésime(s): 2017
Cépage(s): Muscadelle
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 12.5%
Taux de sucre: 1.3 g/L
Code S.A.Q.: 10863117
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 17.00$
Prix (licencié): 14.79$
Disponibilité: Disponible

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca

Type de sol

Coteaux sur des pentes ensoleillées argilo-calcaires.

Viticulture

Lutte raisonnée, Enherbement, effeuillage manuel.

Élevage

Elevage sur lies pendant environ 3 semaines, ce qui donne un ensemble rond, souple et remarquablement fruité.
Vinification

Macération pelliculaire (50%), fermentation en cuves à basse température (16/18°).

Commentaires de dégustation

Limpide et cristallin, ce vin abrite un bouquet délicatement parfumé où des odeurs d'aubépine et de pamplemousse prennent l'avant-scène. La bouche laisse percevoir un certain fondu au travers duquel des arômes d'agrumes et de pêche blanche dominent. Un vin fringant, où la vivacité participe à la notion de fraîcheur et d'équilibre.

Accords vins et mets

C'est un vin de plaisir, agréable à l'apéritif, accompagnant très bien les huîtres, les crustacés (moules) et les poissons grillés.

Pour un meilleur service

Servir entre 8 et 10°C.

Temps de garde suggéré
Prêt à boire, il pourra se conserver jusqu'en 2020.

Maria & Damien Chombart

Château Lamothe de Haux

FRANCE

Située sur la commune de Haux, au sommet d'un coteau argilo-calcaire au cœur du vignoble bordelais, cette propriété dévolue dès l'origine à la culture de la vigne appartient, depuis 1956, à la même famille depuis 4 générations. Actuellement le vignoble de 80 hectares, comprenant également les vignes du Château Manos depuis 1991, est dirigé par Anne Neel et ses enfants, Maria & Damien Chombart. Au fil du temps, ces passionnés de Lamothe ont agrandi le vignoble, aménagé en chais d'impressionnantes galeries souterraines et ont donné à leurs vins une renommée internationale grâce à une commercialisation dynamique, en direct non seulement en France, mais aussi à l'international.