

CHÂTEAU HAUT SELVE BLANC

2019

LE CHÂTEAU

Château Haut Selve est devenue l'unique création viticole du XXème siècle en bordelais sur un terroir historique des Graves détruit par le phylloxera et laissé à l'état de forêt pendant 120 ans.

La propriété résulte d'une démarche à la fois technique et esthétique où chaque étape a été pensée comme une œuvre. La culture et l'art du vin marquent ici la singularité de cette propriété qui est reconnue pour être parmi les plus réputées de son appellation.

Depuis 2018, la propriété est certifiée HVE3 et Terra Vitis.

SOLS DE GRAVES SABLEUSES

A LA VIGNE

- Densité de plantation de 5500 pieds par hectares
- Taille en guyot double
- Surface foliaire éclairée supérieure à 13 000 m²
- Nutrition des sols par engrais vert (féverole et avoine) puis entretien par griffage des sols

VINIFICATION ET ELEVAGE PARCELLAIRES

- Macération pré-fermentaire entre 12 et 18 heures
- Débourageage par le froid à 10°C
- Vieillessement de 6 mois en barriques dont 50% sont neuves

LE VIN

Le millésime 2019 est issu d'un assemblage 50% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris et 40% Sémillon.

2019 est le 2nd millésime du Domaine réalisé avec le conseil de l'équipe de Stéphane Derenoncourt, tant sur le plan culturel, qu'œnologique.

La couleur est jaune brillante avec des reflets verts.

Le nez développe des notes de fruits mûrs, de gentiane et de camphre puis des notes florales dominées par l'acacia. En bouche, l'attaque est moelleuse, rafraîchissante grâce à son aspect tendu et minéral. Les fruits blancs dominent et se mêlent à des notes de pain grillé. La finale est ample avec une belle personnalité.



NON NOVA SED NOVE

Non pas des choses nouvelles, mais de manière différente