

# CHÂTEAU HAUT SELVE

## BLANC 2021

### LE DOMAINE

Château Haut Selve est devenu 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.

Le domaine s'inscrit dans une démarche d'excellence, durable mais aussi esthétique, où chaque étape a été pensée comme une œuvre. La culture et l'art du vin marquent ici la singularité du domaine qui est reconnu pour être parmi les plus réputés de son appellation.

Depuis 2018, la propriété est certifiée HVE3 et TerraVitis.

### SOLS SABLO-GRAVELEUX

### A LA VIGNE

- Densité de plantation de 5.500 pieds par hectare
- Taille adaptée avec une approche parcellaire de la vigneur
- Surface foliaire éclairée supérieure à 13 000 m<sup>2</sup>
- Nutrition des sols par engrais verts (féverole, pois, moutarde)
- Travail du sol mécanique en inter-rang, sans désherbants
- Epamprage manuel et mécanique exclusivement sans intrants chimiques
- Ebourgeonnage en Mai pour ajuster le nombre de grappes par pied
- Rendements 2020 : 22HI/Ha

### VINIFICATION ET ELEVAGE PARCELLAIRES

- Macération pré-fermentaire entre 12 et 18 heures
- Débourageage par le froid à 10°C
- Vieillessement de 8 mois en barriques dont 50% neuves et 50% d'un vin. 60% de l'élevage est réalisé en 400L et 500L, 40% en 225L.
- Tonnellerie Nadalié (Perle Blanche), Ana Selection et Stockinger



# CHÂTEAU HAUT SELVE BLANC BLANC 2021

## LE MILLÉSIME 2021, BY JEAN-SEBASTIEN CHARLES



*Jean-Sébastien Charles, Directeur d'Exploitation*

"Le millésime 2021 a été marqué par un hiver doux et pluvieux. Nos vignes ont été protégées par nos éoliennes, lors de l'épisode de gel qui a eu lieu début avril.

Après un printemps chaud et sec, une instabilité orageuse a été constatée de mi-juin à mi-juillet et a imposé à nos vignes une pression mildiou.

A partir du 10 août, les quatre semaines de temps sec ont apporté une contrainte hydrique qualitative qui a profité aux sols calcaires.

Ces conditions climatiques en 2021 sont intéressantes pour la fraîcheur aromatique des vins blancs. Les concentrations en sucre ont atteint des niveaux records et les baies étaient chargées en jus."

## Notes & RÉCOMPENSES

Millésime 2021, 89-90/100, En primeurs James Suckling 2022



**NON NOVA SED NOVE**  
Nothing new but in a different way