

CHÂTEAU DE LA METAIRIE HAUTE BORDEAUX BLANC SEC



Château de la Métairie Haute is een speciale jaargang van Château de Parenchère. Dit wijnhuis bevindt zich in het meest westelijke deel van de Bordeaux, tegen de grens met de Dordogne.

De witte wijngaarden zijn 6 hectare groot, waarvan 1 hectare speciaal ingericht is voor deze wijn.

Het wijnhuis dateert uit de 16e eeuw en het kasteel is gebouwd in 1731.

De wijnstokken staan in kalkhoudende kleigrond, op de akkers met het meeste zon op de heuvels, waar het regenwater goed weg kan.

De wijn is gemaakt van 55% Sauvignon blanc, 30% Sémillon en 15% Muscadelle druiven.

De wijn is een combinatie van de drie meest gebruikte witte druiven in de Bordeaux, Sauvignon, Sémillon en Muscadelle. De druiven weken 18 uur met de schillen voordat ze geperst worden. De most rust daarna 8 dagen bij lage temperatuur voordat deze gefilterd wordt. Fermentatie volgt dan bij gemiddelde temperatuur van 16 tot 20°C.

Na 3 maanden rijpen op de gistcellen worden de wijnen geblend en gebotteld.

Dankzij het grote aandeel Sauvignon Blanc, laat deze witte wijn veel frisheid zien met aroma's van wit fruit en citrus aroma's in de neus. De combinatie van Sémillon en Muscadelle bieden een rond palet.

Dankzij het ronde palet is dit een ideale metgezel van vis en zeevruchten.



INFO

Productnummer	2288/18	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Bordeaux	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13	Biologisch	Nee
		Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	3366201825123
		GTIN verpakking	3366201628120