

Château de Portets

AOC
Graves Blanc
2018

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	40 Hl/ha
Age moyen des vignes	25 ans
Production	24.000 bouteilles
Densité de plantation	5.000 pieds/ha
Cépages	60% Sémillon 30% Sauvignon 10% Muscadelle
Vinification	Vendanges manuelles. Macération pelliculaire de 8 heures. Bâtonnage des lies sur 6 mois.

 **Anthocyanes**
Le vin en toute indépendance

BERNARD
BURTSCHY
Ph.D.

Anthocyanes – Yohan Castaing - Avril 2019 : 90-92/100 - Nez de fruits frais, fruits blancs, quelques touches d'herbes. Vivacité et belle structure de bouche, de la fraîcheur avec une finale sur l'allonge et un toucher de bouche suave et précis. Belle bouteille plaisir avec un potentiel de garde de 2/3 ans.

Bernard BURTSCHY- Mai 2019 : 89-91/100 - La robe très pâle. Le vin est souple, pas encore entière en place en raison d'une forte réduction, mais on devine sans peine un joli fond très élégant, ce qui confirme le retour à haut niveau de cette belle propriété.