

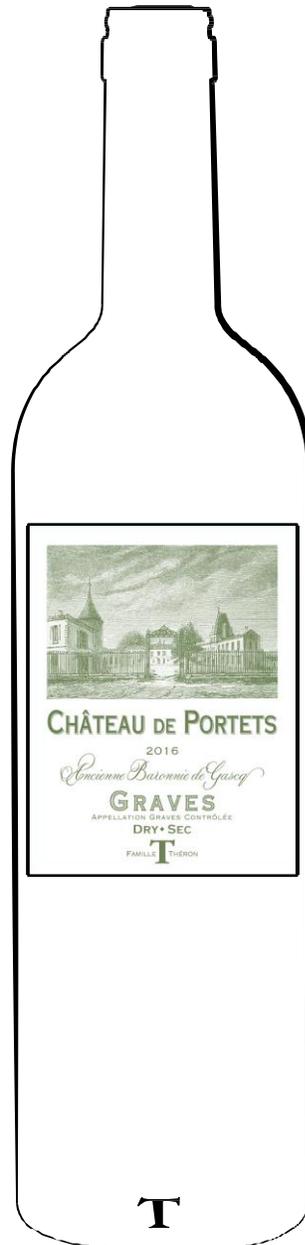
Château de Portets

AOC
Graves Blanc
2016

Alcool : 13 % /vol

Temps de garde : 3 à 6 ans

Accord mets et vin : A l'apéritif, sur une entrée avec un poisson cru ou mariné, sur une tarte aux légumes, certains fromages comme les pâtes persillées (bleu) 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 grillés ou fumées à la figue blanche, au brugnion et à l'ananas. En bouche, un bel équilibre avec une fraîcheur très expressive.



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

19.700 bouteilles

Cépages

60% Sémillon

30% Sauvignon

10% Muscadelle



90 – Nez très brillant, exubérant, anisé, floral, bouche charnue, fruitée, dense, nerveuse et élégante.

Gault & Millau

16.5 – Fruits blancs, pêche un peu. Bouche ronde, moyennement structuré en son milieu mais restant sur des notes fraîches, gourmandes.