



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU HAUT POUGNAN

- AOC ENTRE DEUX MERS – BLANC SEC -

Au cœur de l'Entre Deux Mers, le Château Haut Pognan s'étend sur les coteaux de la rive droite de la Garonne sur de superbes terroirs argilo-calcaires et graveleux exposés sur des versants ouest. Propriété familiale depuis 1852, le Château Haut Pognan a su faire son excellente réputation parmi les grands vins blancs bordelais.

ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Entre Deux Mers
Cépages:	70% Sauvignon Blanc – 28% Sémillon - 2% Muscadelle.
Superficie:	20 hectares
Terroir:	Argilo-calcaire et graveleux.
Age de la Vigne:	10 à 20 ans.

CONCEPTION

Viticulture:	Vendangé à la machine. Vendanges vertes pour une meilleure maturité des fruits.
Vinification:	Délicat pressurage des raisins avec un pressoir pneumatique dernière génération. Fermentation traditionnelle dans des petites cuves en inox pendant 3 semaines avec un contrôle permanent des températures.
Elevage:	Cuverie inox.
Mise en Bouteilles:	Au Château Haut Pognan.

DÉGUSTATION

Robe:	Couleur or pâle aux légers reflets verts.
Nez:	Aromatiques parfums d'agrumes, de pêche et de fleurs d'acacias.
Bouche:	Belle harmonie en bouche avec une bonne acidité, légère. Vin idéal pour vos apéritifs qui accompagnera à merveille tous les produits de la mer et vos salades.
Temps de Garde:	3 à 5 ans. Servir frais, entre 8°C et 12°C.

MÉDAILLE



OR Concours des Vins de Macon.

