

CHÂTEAU HAUT DAMBERT

Agape

91/100

Yves Beck



APPELLATION : Bordeaux Blanc AOP

MILLESIME : 2021

Degrés d'alcool : 12,5%

PRODUCTION : 4000 bouteilles

Cépages

Sauvignon Blanc : 60%

Sémillon : 20%

Muscadelle : 20%

Vinification

- Tri manuel dans la parcelle 24 heures avant la récolte pour enlever les raisins abimés ou trop verts
- Récolte mécanique pendant les heures froides de la journée pour le Sauvignon

Muscadelle et Sémillon sont ramassés manuellement en sélectionnant les grappes les plus mûres

- Macération pelliculaire à froid et sous gaz inerte de 6 à 8 heures pour le Sauvignon, pressurage direct pour la Muscadelle et le Sémillon
- Pressurage pneumatique à basse pression (maximum 1,6 bar)
- Débourage sous gaz inerte
- Départ de la fermentation alcoolique en cuve inox, puis transfert en barriques de chêne neuves (chauffe douce adaptée aux blancs), d'un et de deux vins (trois tiers) pour la fin de la fermentation

Elevage

- Elevage sur lies fines pendant 8 mois en barrique avec bâtonnages très réguliers
- Collage et stabilisation des vins suivis d'une préfiltration
- Mise en bouteille au Château avec une filtration stérile

Présentation

- Bouteille lourde de couleur feuille morte de 75 cl
- Capsule personnalisée noire en complexe-alu
- Bouchon « Oeno-Bouchage » Diam 5 (garanti sans goût de bouchon)
- Carton à plat de 6 bouteilles (2X3) personnalisé avec papier de soie

« La Cuvée AGAPE est issue d'une sélection des meilleurs terroirs. Le bouquet est tant invitant par son intensité que par son caractère fruité. L'attaque annonce un vin salin et juteux. Effectivement, il a du pep et du croquant qui lui confèrent un caractère sapide et salivant. Un vin goûteux et rafraichissant. »

Yves Beck