

CHATEAU HAUT-LA PEREYRE

Blanc Sec

AOC : Entre-Deux-Mers Haut-Benauge

Cépages : Sauvignon Blanc 55 %
Sauvignon Gris 15 %
Sémillon 30%

Terroir : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud et Est suivant les parcelles.

Vinification : Dégustation des baies
Récolte matinale
Pressurage pneumatique
Stabulation à froid

Elevage : Sur lies en cuves inox

DEGUSTATION

A la tête de 50 hectares de vignes implantées dans ce petit pays de l'Entre-Deux-Mers appelé Haut-Benauge, Olivier Cailleux perpétue une exploitation qui existe depuis 1881 et six générations.

Le nez mêle les fruits exotiques et les agrumes. A cette complexité répond un palais charmeur, suave et très fruité, longuement soutenu par une acidité bien dosée.

Idéal à l'apéritif, sur les huitres, noix de Saint-Jacques, fruits de mer et crudités.

VIGNOBLES OLIVIER CAILLEUX
33760 ESCOUSSANS – France

olivier.cailleux@wanadoo.fr

www.hautlapereyre.fr

