

LES HAUTES BRUYERES

DES TERRES BLANCHES



Les sols caillouteux nous apportent des raisins légèrement flétris. La vendange est égrappée et mise en infusion pendant 1 mois 1/2. Les jus sont ensuite acheminés par gravité en barriques pour un élevage de 18 mois avec 4 à 5 ouillages. Les barriques sont ensuite soutirées pour remettre le vin en masse. Une clarification se fait naturellement par 2 à 3 soutirages avant la mise en bouteille.

Notre souhait est d'élever en cave pendant 4 à 5 ans notre cuvée Les Hautes Bruyères. Avec le temps et la détermination, nous pourrons vous faire déguster des vins à leur apogée, s'il n'y a pas trop d'aléas climatiques.



HORAIRES ET OUVERTURE

Nous vous accueillons en semaine 9h à 12h et 14h à 18h sur rendez-vous uniquement.

La cave est fermée les dimanches et jours fériés



LES TERRES BLANCHES

Céline et Benoît BLET - 79100 OIRON

Tél : 05 49 96 52 16

Benoît : 06 105 55 105

Céline : 06 18 73 30 80

benoit.blet79@orange.fr