



FICHE TECHNIQUE

Blanc 2016

Appellation : Bordeaux Blanc (Sec)

Millésime : 2016

Degré d'Alcool : 12,5 %vol

Cépages : 55 % Sauvignon Blanc
42 % Sémillon
3 % Sauvignon Gris

Surface des parcelles : 10 ha

Age moyen des parcelles : 40 ans

Sol des parcelles: Argilo-limoneux avec de jolis affleurements de graves.

Vinification : Macération pelliculaire à froid, thermorégulation, chai de type gravitaire.

Elevage : 3 mois, en cuve béton pour préserver le fruit et la fraîcheur.

Commentaire de dégustation :

Nez franc de fruits exotiques et fleurs blanches, bouche dense, fruitée et très vigoureuse.

La couleur or pâle, brillante avec de jolis reflets verts est caractéristique des Bordeaux Blancs Secs avec une intense fraîcheur, un nez typique de pamplemousse complété par des notes florales que nous retrouvons en bouche.

A boire frais, ce vin est très agréable à l'apéritif avec ses arômes frais d'agrumes; il accompagnera parfaitement tous les fruits de mer et les poissons grillés.



Récompenses / Médailles :



Oscar des Bordeaux Blancs de l'Été 2017



**Médaille d'Argent au Concours International
MUNDUS VINI**