



# Château Le Grand Verdu



BORDEAUX BLANC

2019

## ASSEMBLAGE

---

- Sauvignon Blanc 70%
- Semillon 30%

## ELABORATION ET ELEVAGE

---

Garder tout le potentiel aromatique, vendanges nocturnes, table de tri, légère macération pelliculaire, pressurage inerté long et doux, débourage fin puis fermentation avec levures sélectionnées, en cuves à 16-18°.

A l'abri de l'air, en cuves inox, sur lies pendant 5 mois avec bâtonnage. Sulfitage modéré.

## NOTES DE DÉGUSTATION

---

Frais et éclatant, il s'identifie par son caractère aromatique d'une remarquable intensité. Il séduit à travers de délicieuses notes fruitées et de fleurs blanches. Son équilibre, sur la minéralité, est tout en longueur et fraîcheur.

A boire sur 2 à 3 ans, à l'apéritif, salades d'été, ou sur les classiques fruits de mer et fromages de chèvre.

