



Château Le Grand Verdus

BORDEAUX BLANC

2017

Grande Réserve

ASSEMBLAGE

- 100 % Sémillon

Elaboration et Elevage

Élaboration : Sélection de 6 à 8 grappes par pied issue de nos vieilles vignes. Vendanges et tri manuels, fermentations en barrique Bourguignonne. Décantation à froid.

Élevage : Fermentation et élevage durant 9 mois, en barrique Bourguignonne sur lies avec bâtonnage. Pas de soutirage, très légère filtration avant embouteillage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rare à Bordeaux par son unique cépage Sémillon, notre "Grande Réserve" est issue de vignes âgées de plus de 70 ans.

Un superbe terroir de graves argileuses assure une grande maturité et une fraîcheur inédite.

Vin de garde et de gastronomie festive ! S'accorde parfaitement sur des viandes blanches en sauces, et poissons.

Rendement : 25hl/ha

Surface de production : 0.6 ha

Production confidentielle : ~ 1 200 bouteilles.

