

Le grandVerdus

VIN DE FRANCE 2019

VIN BLANC DE MACÉRATION

ASSEMBLAGE

- Sémillon 100 %

ELABORATION ET ELEVAGE

Sélection de 6 à 8 grappes par pied issue de nos vieilles vignes. Vendanges et tri manuels.

Macération pelliculaire 3 semaines en grappes entières avec légers remontages et pigeages. Cette cuvée a été vinifiée avec apport limité de SO2 de la récolte à la mise en bouteille.

Elevage en barriques de 4 ans pendant 11 mois sur lies, sans soutirage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Style « Vin Orange » non oxydatif, puissant et très pur, avec des tanins délicats et une légère amertume.

Une nouvelle expérience de dégustation singulière à Bordeaux !

Vin de garde, A boire sur une grande variété de plats allant du bœuf au poisson.

VIN NON FILTRÉ

Rendement : 35 hl/ha

Sol : Argilo - Graveleux

Age moyen des vignes : 70 ans

Production total : 1200 bouteilles

Macerat

