



Château Le Grand Verdus

BORDEAUX BLANC

2017

VERTIGE

ASSEMBLAGE

- Semillon 70%
- Sauvignon Blanc 30%

ELABORATION ET ELEVAGE

Dans le but de garder tout le potentiel aromatique, vendanges nocturnes, sur des parcelles sélectionnées pour leurs fraîcheurs. Table de tri, légère macération pelliculaire, pressurage inerte long et doux, débourage fin puis fermentation en cuves à 16-18°.

Elevage : A l'abri de l'air, 90% en cuves inox et 10 % en barrique Bourguignonne, sur lies pendant 6 mois avec bâtonnage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dans l'idée d'apporter du mouvement et de la nouveauté à notre métier de vigneron, nous avons créé cette cuvée confidentielle et atypique.

Assemblage peu commun, dominé par le SEMILLON, ce vin est issu de vignes âgées de 70 ans.

Elles regardent le Sud sur des fortes pentes...qui vous donneraient presque le VERTIGE !

D'une grande maturité, d'une exceptionnelle fraîcheur et minéralité, VERTIGE est symbole d'équilibre et d'originalité.

Vin de gastronomie, à boire sur une durée de 2 à 8 ans, à l'apéritif, pour accompagner des fruits de mers ou des viandes blanches en sauces.

Rendement : 40 hl/ha

Production : ~ 6 200 bouteilles

