



BORDEAUX BLANC

70% Sauvignon Blanc - 30 % Sémillon



Le blanc qui vous rafraîchit les idées. Sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches, au top pour les bons moments entre amis.

Frais et éclatant, il s'identifie par son caractère aromatique d'une remarquable intensité. Son équilibre, sur la minéralité, est tout en longueur et fraîcheur.

Élaboration : 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°.

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

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