

GRANDE RÉSERVE

BORDEAUX BLANC

100 % Sémillon



Rare à Bordeaux, par son encépagement unique de Sémillon, la « Grande Réserve » est issue de vieilles vignes âgées de 70 ans. Un terroir exceptionnel d'argile et de graves en fait un vin d'une grande intensité. Cette cuvée dévoile une grande fraîcheur grâce à des notes minérales de poire et de fleurs blanches. On retrouve en bouche une belle maturité et une très grande fraîcheur.

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.

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

Rendement : 25hl/ha

Surface de production :

Production confidentielle : ~ 1 200 bouteilles.