

MACERAT

VIN DE FRANCE

100 % Sémillon



VIN BLANC DE MACÉRATION

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 !

Élaboration : Sélection de 6 à 8 grappes par pied issue de nos vieilles vignes. Vendanges et tri manuels. Macération pelliculaire 24 jours avec légers remontages et pigeages. Cette cuvée a été vinifiée avec apport limité de SO₂ de la récolte à la mise en bouteille.

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

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

Rendement : 35 hl/ha

Production : ~ 1200 bouteilles

Sol : Argilo - Graveleux

Age moyen des vignes : 70 ans

VIN NON FILTRÉ.