

VERTIGE

BORDEAUX BLANC

70% Sauvignon Blanc, 30 % Sémillon



La dentelle de nos blancs, 2 ans sur lies, en cuves béton souterraines. Des Sémillons entre matière et salinité.

Assemblage peu commun, dominé par le SÉMILLON, ce vin est issu de vignes âgées de 70 ans. Elles regardent le Sud sur des fortes pentes... qui vous donneraient presque le VERTIGE !

Vin d'une grande maturité, et d'une exceptionnelle fraîcheur et minéralité, il est symbole d'équilibre et d'originalité.

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

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

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