



Bordeaux
Blanc

Caractère du vin

Fraicheur	● ● ● ● ● ●
Structure	● ● ● ● ○ ●
Puissance	● ● ● ● ● ●
Volume	● ● ● ● ○ ●

Bordeaux Blanc – Cuvée sauvignon

AOC Bordeaux Blanc

Commentaire de dégustation

Nez intense d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fruits exotiques. Une attaque vive s'ouvre sur une bouche fraîche, ample, croquante et persistante, avec un joli retour d'agrumes en finale.



Citron jaune



Fruits de la
passion



Mangue



Pamplemousse

Terroir

Sol argiles limoneuses

Cépage

100 % sauvignon

Vinification

Vendanges mécanique et pressurage pneumatique. Débourage et fermentation alcoolique en cuve inox ou béton à basse température. Batonnage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

Accords

Apéritif, Huitres du bassin d'Arcachon, ceviche de bar, fromage de chèvre.

Garde

1-3 ans

Température de service

7 - 10 °C