



Bordeaux
Blanc

Caractère du vin

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

L'Enclos Blanc

AOC bordeaux blanc

Commentaire de dégustation

De beaux arômes concentrés de fruits mûrs (mure, framboise et cerise) mêlés de nuances de pain grillé ouvrent la dégustation. Suave, rond, généreux, porté par des tanins mûrs et bien enrobés, le palais séduit tout autant et s'étire dans une longue finale sur l'amande grillée et la vanille qui promet une bonne garde.



Figue Blanche



Pêche



Noisette



Vanille

Terroir

Argiles limoneuses

Cépage

60% Sauvignon – 40% Sémillon

Vinification

Vendanges mécanique et pressurage pneumatique. Débourage et entonnage en fut de chêne pour la fermentation alcoolique. Elevage en barrique avec batonnage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

Accords

Apéritif, suprême de volaille à la crème, dorade grillée, cantal.

Garde

4-5 ans

Température de service

10-12 °C