



CUVÉE
Romane



AOC BORDEAUX BLANC 2021



30%

Sauvignon
Blanc



60%

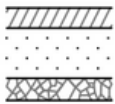
Sémillon



10%

Sauvignon
Gris

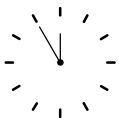
1



Sol
argilo-calcaire



1 230
produites



5
ans
de garde



13°C
Température de
service



VITICULTURE

- Taille poussard
- Travail du sol alterné avec enherbement et engrais verts
- Vendanges manuelles

VINIFICATION

- Macération pré-fermentation à froid.
- Fermentation et élevage sur lies en barriques pendant 9 mois : 20% de barriques neuves
- Levures indigènes, ajout de soufre limité

ACCORD METS & VIN

- Charcuteries
- Fromages
- Saumon fumé

DEGUSTATION

La robe :

Limpide et brillante, elle se présente en jaune or sur des reflets or blanc.

Le nez :

Le premier nez noisette fraîche et chocolat blanc, laisse place après agitation à des saveurs de sucre vanillé, de parfum et d'ananas rôti.

Le palais :

La bouche est brillante, salivante, à la finale glaçante, énergique. Très belle trame.

**EARL VIGNOBLES TERRAL
CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN**

Lieu dit Peyronin
33 350 PUJOLS

TEL : +33 5 57 40 79 34
email : moulindepeyronineyahoo.fr
www.chateaumoulindepeyronin.com



chateaumoulindepeyronin33