

## AOC BORDEAUX BLANC 2022



40%

Sémillon



50%

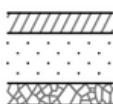
Sauvignon  
blanc



10%

Sauvignon  
gris

1



Sol  
argilo-calcaire



7 000  
produites



2  
ans  
de garde



10°C  
Température de  
service



### VITICULTURE

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

### VINIFICATION

- Pressurage direct
- Débourbage à basse température
- Fermentation alcoolique en cuve à 18°C
- Élevage sur lies fines
- Levures indigènes, ajout de soufre limité

### ACCORD METS & VIN

- Apéritifs
- Poissons blancs avec sauce au beurre blanc
- Fruits de mer

### DEGUSTATION

#### La robe :

Jaune pâle, reflets or blanc

#### Le nez :

Nez agrumé, zesté, citron caviar, pierreux.

#### Le palais :

Bouche saline, minérale, sur des nuances d'ambre gris et désaltérante.