

AOC BORDEAUX BLANC 2020



40%

Sémillon



45%

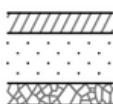
Sauvignon
blanc



15%

Sauvignon
gris

1



Sol
argilo-calcaire



15 000
produites



2
ans
de garde



11°C

Température de
service



VITICULTURE

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

VINIFICATION

- Pressurage direct
- Débouillage 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 avec sauce au beurre blanc
- Fruits de mer

DEGUSTATION

La robe :

Jaune pâle, reflets or blanc

Le nez :

Nez gourmand et expressif

Le palais :

Notes de pêches blanches et jaunes mûres