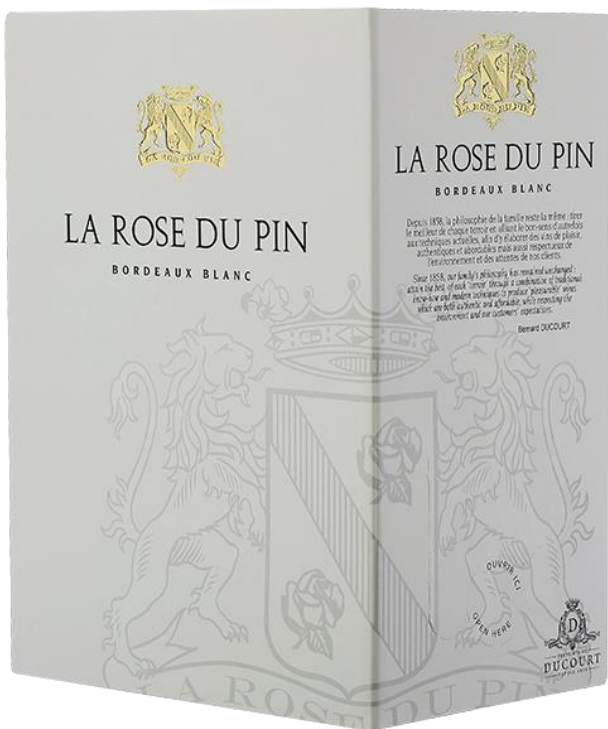


Lorsqu'en 1977 nous faisons le pari de conditionner nos premiers vins en Bag-in-Box (BIB) à destination de l'Allemagne, toute la place de Bordeaux nous prend pour des fous. Aujourd'hui, les BIB sont très populaires et nous avons acquis une très grande expérience dans la maîtrise de ce type de conditionnement.



### LES AVANTAGES DU BAG-IN-BOX

**Meilleure conservation** : de par leur conception, les BIB permettent de conserver le vin sous vide et à l'abri de la lumière. Le vin peut donc être conservé plusieurs mois après ouverture.

**Bon marché** : le BIB étant plus économique que la mise en bouteille, le prix de vente diminue, et la qualité reste scrupuleusement identique.

**Pratique** : facile à transporter, le BIB est aussi plus résistant que des bouteilles et plus facile à ranger.

**Écologique** : des coûts de transport réduits. A volume égal, un BIB produit beaucoup moins de déchets que des bouteilles, et est entièrement recyclable.

### VIGNOBLE

**Région** : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

**Sol** : Argilo-limoneux

**Encépagement** :

Sauvignon, Sémillon

**Méthode culturale** :

Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

**Responsable du vignoble** :

Philippe Ducourt

### VINIFICATION

**Ramassage** : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais.

**Macération** : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage

**Fermentation** : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

**Elevage** : Sur lies en cuves inox thermorégulées

**Production annuelle** : 40 000 Bag-in-Box

**Oenologue** : Jérémy Ducourt

### DÉGUSTATION

**Robe** : Jaune pâle aux reflets brillants

**Nez** : Fruité, arômes d'agrumes et de notes fleuries

**Bouche** : Attaque franche, ample et équilibrée, zestes d'agrumes. Belle fraîcheur

**Accords mets/vins** : Apéritif, poisson, fruits de mer