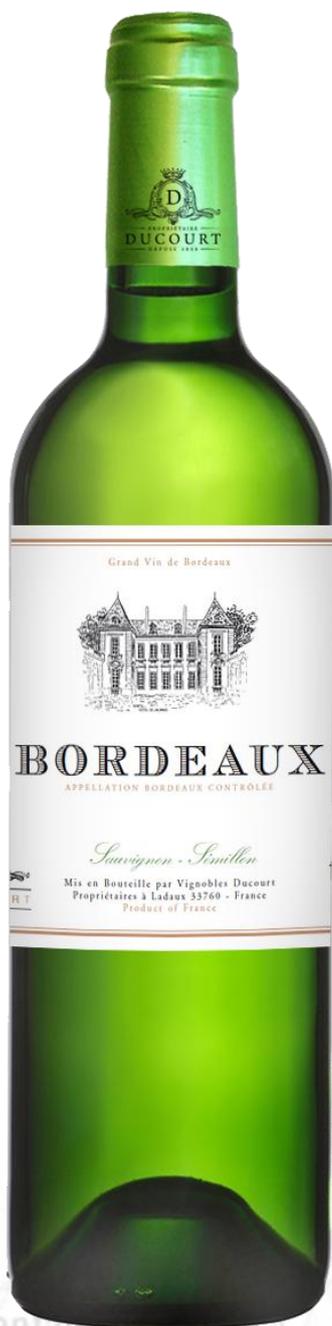




# BORDEAUX

BORDEAUX BLANC



Notre gamme Bordeaux reflète bien l'esprit de notre maison et mise sur l'accessibilité et la qualité. Issue d'une sélection de nos plus jeunes vignes, elle reçoit le même soin que celui apporté au reste de nos vins. Véritables ambassadeurs de l'appellation Bordeaux, ces vins vous surprendront par leur plaisir gustatif immédiat.

## VIGNOBLE

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

**Sol :** Limono-Argileux

**Encépagement :** Sauvignon Blanc, Sémillon

**Méthode Culturelle :** 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 moyenne :** 48 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

**Robe :** Jaune clair et brillant

**Nez :** Fleurs blanches, buis et agrumes

**Bouche :** Attaque franche, suivie par du volume, du gras et une belle intensité aromatique

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

[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)

le Bois de