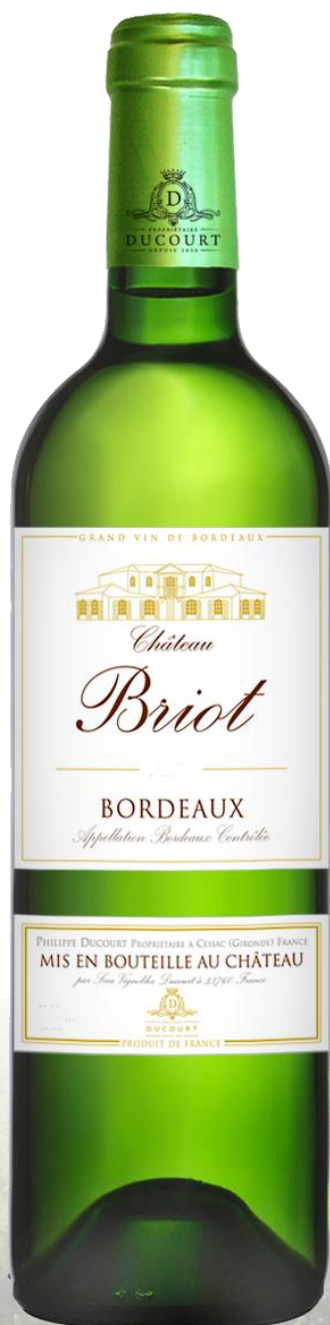




Château
Briot

BORDEAUX BLANC



Imaginez un chemin communal, des petits bois propices à la chasse et à la cueillette, un lac avec quelques pêcheurs, et bien sûr, des vignes épousant les pentes douces de ce paysage pastoral. Vous êtes sur la propriété du Château Briot, un havre de paix en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, entretenue avec soin par la famille Ducourt depuis 1980.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 14 Ha

Sol : Limono-Argileux

Encépagement : Sauvignon Blanc

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 : 105 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Des notes d'agrumes, de pêche et de miel

Bouche : Ronde, souple, fruitée, facile et agréable avec une bonne persistance

Accords mets/vin : Apéritif, poisson, fruits de mer