

Pick Nick

Dès que le soleil pointe son nez, l'envie nous prend d'aller pique-niquer.

Dans l'herbe, au bord de l'eau, à la campagne ou même en ville, il n'y a pas de règles. Seulement de profiter du moment en amoureux ou entre amis et de partager un repas en toute convivialité.

Pour accompagner cet instant décontracté, notre famille a élaboré cette gamme de Bordeaux, sans prétention supplémentaire que celle de vous offrir un bon vin gourmand, fruité et gouleyant.



BORDEAUX BLANC DEMI-SEC

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris

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. Arrêt de la fermentation par le froid lorsque 12% d'alcool atteint.

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 20 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Brillante, couleur or pâle

Nez : Frais et fruité, des arômes délicats de fruits mûrs, de pêche et de zeste de citron

Bouche : Fruité et élégant, une belle rondeur en milieu de bouche lui apporte équilibre et élégance

Accords mets/vin : En apéritif, avec du poisson ou des fruits de mer, fromages persillés, desserts sucrés