



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