



## Elaboration

Vendanges mécaniques, égrappe.  
Macération pelliculaire 24h, Pressurage lent  
Fermentation en cuve inox thermorégulée. Elevage sur lies de 3 à 6 mois.  
Légère filtration et mise en bouteille au Château.

## Dégustation

Couleur or pâle brillante. Nez très aromatique, sur des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches. La bouche est bien équilibrée, avec du volume et de la fraîcheur.

## Consommation

Servir frais avec des poissons, coquillages, fromage de chèvre...ou en apéritif.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

**Nature du sol :** Argilo-calcaire  
**Cépages :** Sauvignon gris 70%  
Sauvignon blanc 20%  
Sémillon 10%  
**Rendement :** 50hl/ha  
**Production :** 35 000 bts/an  
**Potentiel de garde :** 3 à 4 ans

## CONDITIONNEMENT

Bordelaise 75cl  
Bouchon liège 44x24  
Carton 6 bouteilles

