

Château Vilatte

POUR LE PLAISIR, PAR NATURE



BLANC ACACIA

APPELLATION BORDEAUX BLANC

MILLESIME 2020

CÉPAGES

60% Muscadelle

20% Semillon

10% Sauvignon Blanc

5% Sauvignon Gris

5% Colombard

VIGNES

Issu de vieilles vignes. Vendanges manuelles.

SOLS

Assemblage de terroirs argilo-graveleux et argilo-siliceux

VINIFICATION

Vin issu de raisins sains, fermenté en levure indigène. Macération pelliculaire à froid avant pressurage. Élevage et fermentation en fûts d'acacia en majorité, et de chêne français avec 1/3 de fûts neufs. Fermenté puis élevé sur lies fines avec bâtonnage pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Fermentation et élevage en fût apportent rondeur, gras et équilibre, tout en préservant les arômes de fruits et le terroir. Finale longue et complexe. Déjà très agréable mais ce vin a aussi un beau potentiel de garde.

ACCORDS

Vin accompagnant à merveille les plats chauds, viandes blanches, grillées ou en sauce, les terrines ou encore les fromages à pâte cuite. Aussi excellent à l'apéritif.



G.A.E.C CHÂTEAU VILATTE - FAMILLE MASSART - VIGNERONS À PUYNORMAND, GIRONDE, FRANCE

TEL +33(0)5 57 49 77 60 - MOBILE +33(0)6 32 03 00 66

WWW.CHATEAUVILATTE.COM - INFO@CHATEAUVILATTE.COM