

## BLANC ACACIA

APPELLATION BORDEAUX BLANC  
MILLESIME 2022

### 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

Vin fermenté et élevé en fûts majoritairement d'acacia pendant 18 mois avec 1/3 de barriques neuves; davantage de gras et de complexité, finale très fine, avec un joli boisé non dominant.

### 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.

