

BLANC ACACIA

APPELLATION BORDEAUX BLANC
MILLESIME 2023

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.

