

## BLANC CLASSIQUE

APPELATION BORDEAUX BLANC  
MILLESIME 2023

**Médaille d'or au concours "Expression", des  
"Vignerons bio de Nouvelle-Aquitaine"**

### CÉPAGES

35% Sauvignon Blanc  
30% Muscadelle  
20% Sémillon  
10% Colombard  
5% Sauvignon Gris

### VIGNES

Issu de vignes de 10 à 20 ans

### SOLS

Assemblage de terroirs argicol-calcaire (Colombard), argilo-graveleux et argilo-siliceux sur des terres alluvionnaires.

### VINIFICATION

Vin issu de raisins sains, vendangés à maturité et macération pelliculaire à froid avant pressurage. Levures indigènes; vin identitaire et de terroir. Très faible en SO2. Élevage sur lies fines en cuve pendant 4 mois.

### DEGUSTATION

Vin avec une belle structure, complexe, bel équilibre fruit-acidité-gras. Agréable à déguster, maintenant mais sans urgence, belle tenue dans le temps, le vin gagnera en harmonie.

### ACCORDS

Vin destiné aux plats frais, poissons cuisinés ou frais, fromage frais ou de chèvre, apéritif...

