

BLANC CLASSIQUE

APPELLATION BORDEAUX BLANC
MILLESIME 2024

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-silceux 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...

