

APERRON BLANC BORDEAUX



• *Encépagement :*

70% Sauvignon – 15% Muscadelle – 15% Semillion

• *Age moyen du vignoble :*

20 ans

• *Culture*

Enherbement un rang sur deux,
Amendement organique en suivi du vignoble pour une lutte raisonnée,
Ebourgeonnage sur cépage Merlot,
Vendange en vert sur Cabernet Sauvignon et Franc

• *Vinification :*

Suivi parcellaire contrôle de maturité 2 fois par semaine
Vendanges mécaniques,
Macération pelliculaire sur 50% de la récolte

• *Commentaire de dégustation :*

« D'une opulente couleur or paille brillant, ce vin offre un nez de pêche jaune à la crème de cassis et aux senteurs florales de la fleur d'acacia.

Ce Bordeaux blanc constitue un jeu de piste gourmand avec une bouche friande et grasse, aux notes de raisins croquants, où s'exprime toute la vivacité du Sauvignon. Il est recommandé de le servir frais.

Il se mariera avec harmonie à des gambas à la plancha , des poissons, des crustacés, des viandes blanches, des fromages de chèvre, des tartes ... »