

BORDEAUX BLANC SEC



CHÂTEAU DES CHAPELAINS

AOC BORDEAUX BLANC

Ce Bordeaux Blanc Sec reflète la signature des Chapelains, avec une régularité exemplaire grâce une volonté de cueillir des Sauvignons.

Cépages :

75 % Sauvignon blanc, 25 % Sauvignon gris, 20 %

Vinification :

Après passage sur table de tri, macération pelliculaire de 24 à 48 heures, la fermentation s'opère à 18°C sous contrôle automatique de température. Cette cuvée est élevée sur lies entre 4 et 6 mois.

Dégustation :

Le nez bien ouvert et puissant traduit la complexité de l'aromatique avec des agrumes bien mûrs et des notes de fruits blancs.

Dès la mise en bouche, ce blanc sec dévoile sa puissance grâce à des raisins récoltés mûrs à point. La complexité aromatique est encore là, nourrie par des arômes exotiques (pamplemousse rose, mangue, ananas) venus du Sauvignon Blanc et des notes de pâtes de fruit (pêche, abricot) venues du Sauvignon gris. Une agréable fraîcheur prolonge la finale.

Accompagnements :

Avec les fruits de mer et tous les poissons. Parfait à l'apéritif. Servir très frais entre 8°-10°c.



MAISON RIVIERE

RD 670 Gontey 33330 Saint-Emilion

TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951