

Notre exploitation est conduite selon le protocole d'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années afin de respecter au maximum l'environnement et de favoriser l'expression de nos terroirs exceptionnels. Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale).



TERROIR / VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Sol : limoneux graveleux

Méthode de culture : taille guyot, sol enherbé et travaillé par alternance, effeuillage.

CÉPAGES

100% Sauvignon Blanc

VINIFICATION

Ramassage : ramassage mécanique tôt le matin (fraîcheur des raisins)

Élevage : macération pré-fermentaire à froid, vinifié à basse température et élevé sur lies fines en cuves.

DÉGUSTATION

Robe : belle couleur jaune pâle.

Nez : riche aux notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : le palais suit la même ligne aromatique, offrant de la vivacité et de la persistance. La finale fraîche à une belle persistance en bouche.

CONSEILS

Accords mets / vin : en apéritif, sur les poissons, les fruits de mer ou encore avec une salade.

Dégustation : frais en 6 et 12°C

Garde : à consommer de préférence jeune afin d'en apprécier tous les arômes.

RÉCOMPENSES

Ce nouveau millésime 2025 est présenté aux dégustations des concours et guides cette année, nous attendons les résultats.

