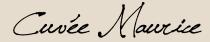


- Grand Vin de Bordeaux - Famille Marque



Bordeaux Blanc sec 2020



Notes de dégustation :

Une remarquable complexité émane de ce millésime 2020, qui décline tout un univers aromatique : fruits jaunes (pêche), agrumes (pamplemousse), notes florales et boisées (grillé) ainsi qu'une touche minérale. A la fraîcheur de l'attaque succède une impression de volume et un caractère charnu, très gourmand. Les flaveurs de fruits jaunes se prolongent à peine nuancées d'un boisé fondu.

Accord mets et vins:

Dès l'apéritif, puis avec des fruits de mer, poissons cuisinés, fromages affinés de caractère (Munster, Roquefort...)

Cépage:

100 % Sauvignon Blanc.

Culture et récolte :

Effeuillage réalisé manuellement sur les deux faces après la nouaison.

Eclaircissages manuels à la fin de la véraison.

Vendanges manuelles, réalisée le 18 septembre en cagettes et sous protection de l'oxygène, pour éviter toute oxydation.

Vinification et élevage :

Pressée des fruits réalisée dès la réception de la vendange

Fermentation : 15 jours à basse température (18 °), sur lies, dans des barriques de chêne et d'acacia de France neuves provenant des plus grands tonneliers, sous contrôle de la température.

Batonnage des lies fines réalisé 2 fois par semaine pendant 5 mois Vin mouvementé par gravité (sans utilisation de pompe)

Production:

3400 bouteilles. Mis en bouteille au Château le 23 avril 2021.

Distinctions récentes :

2020 : 90 à DECANTER 2017 : 2** au Guide Hachette 2016 : 88 à WINE ENTHUSIAST

2015: 89 à DECANTER