

Le Vignoble

Appellation : AOC Bordeaux Blanc Sec

Certification : Agriculture Biologique

Encépagement : 100% Sémillon

Superficie : 1 hectare

Sol : Limoneux-argileux-sableux

Densité : 6 100 pieds/ha

Rendement : 20 hl/ha

Age des vignes : 15 ans

Travail des vignes : Méthodes ancestrales (sans désherbant, ni pesticide), et manuelles (épamprage, effeuillage et vendanges)



Le Vin

Vinification : Cuve inox

Elevage : Sur lies avec bâtonnage régulier pendant 5 mois

Filtration : Soutirage en lune descendante

Alcool : 13% vol

Dégustation

Ceil : Teinte dorée cristalline

Nez : Frais avec des arômes de fruits blancs, notes de fruits secs boisés

Bouche : Riche, en rondeur avec une jolie sucrosité en bouche

Accompagnement : Fruits de mer, poissons, viandes blanches, fromages

Potentiel de garde : A boire jusqu'en 2025

The Vineyard

Appellation : AOC Bordeaux Blanc Sec

Certification : Organic Farming

Grape variety : 100% Sémillon

Surface area : 1 hectare

Soil : Silty-clayey-sandy

Number of vine stock : 6 100 stock/ha

Yield : 20 hl/ha

Age of the vines : 15 years

Vines management : Ancestral and manual methods (without weed-killer, pesticides ; and manual leaf removal and harvest)



The Wine

Vinification : Aluminium tanks

Ageing : Stirring on the lees in a barrel during 5 months

Filtration : Transfer on waning moon

Alcohol : 13% vol

The Tasting

Appearance : Nice gold, light and bright color

Nose : Fresh with aromas of white fruits, hints of dried woody fruits

Palate : Rich, round with a nice sweetness in mouth

Food matches : Fishes and sea food, white meat, cheese

Best Before : Good to drink until 2025