

B de fontbaude

Bordeaux Blanc

TERROIR

Sol argilo sableux

Climat océanique avec des étés chauds permettant une maturité des raisins

VIGNES

Cépages : 60 % Sauvignon Blanc, 40 % Sauvignon Gris

Age moyen des vignes : 4 ans

Rendement : environ 50 hl/ha.

Culture de la vigne en agriculture biologique

VINIFICATION

Vendanges mécaniques puis un tri sévère pour ne garder que les meilleures baies.

Vinification sans soufre ajouté, à basse température

Fermentation en cuve inox puis un élevage de 3 mois en cuve

DEGUSTATION

Couleur jaune, reflet vert

Bouquet floral et note d'agrumes,

Bouche souple et ample, grasse,

Très frais en finale

CONSERVATION

Conservation de 2 à 3 ans

