

Fiche de dégustation

Les Chemins

2016

AOC Bordeaux Blanc



Assemblage :

- 37 % sémillon blanc
- 63 % sauvignon blanc – sauvignon gris

Potentiel de production :

4 600 bouteilles

Cet assemblage de vieux sémillon blanc et de sauvignon blanc et sauvignon gris développe un nez aux jolies notes florales et de zestes d'agrumes. Son nez thiolé et minéral lui confère une jolie complexité. Sa bouche est souple, équilibrée, fraîche avec des arômes de pêche blanche et de fleurs d'oranger. Sa finale est acidulée.

Ce vin saura accompagner vos apéritifs, poissons ou plateaux de fruits de mer avec délice. Son alliance sera merveilleuse avec des fromages à pâte molle (et certaines pâtes dures comme le Comté) ou des fromages de chèvre. Il accompagnera avec élégance vos volailles.

Ce vin peut être consommé dès à présent mais ses techniques d'élaboration, notamment son élevage sur lies, lui confèrent des capacités de garde comprises entre 3 et 5 ans et plus si vos conditions de stockage sont optimales.

Nous avons cherché à élaborer un vin révélateur de son terroir. C'est dans cet esprit que nous cultivons nos vieilles vignes de la manière la plus raisonnée possible, dans une volonté permanente de respecter notre environnement. Au chai, nous cherchons à intervenir le moins possible afin de laisser au raisin la liberté de s'exprimer. C'est pourquoi, nous réduisons au maximum l'emploi de produits comme les sulfites.

Nous vous souhaitons autant de plaisir à déguster ce vin que nous en avons eu à le « mettre au monde » !

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.