

CHÂTEAU DE L'AUBRADE

BORDEAUX BLANC

Sa robe jaune pâle, son nez très aromatique développant des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches confirment en bouche le caractère fruité et floral de ce vin. Sa rondeur et sa fraîcheur révèlent une grande élégance et un équilibre parfait.

Informations techniques

Cépages : 60% Sauvignon, 20% Muscadelle, 20% Sémillon

Appellation : Bordeaux

Elaboration: Ramassage des raisons tôt le matin, au frais. Macération pelliculaire pendant 24 h et Pressurage. Démarrage de la fermentation alcoolique à 12 °C puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20 °C. Elevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées.

Dégustation: Robe : Jaune pâle aux reflets verts Nez : Fleurs blanches et agrumes. Bouche : Equilibrée avec des accents floraux. Belle finesse en fin de bouche

Conseils de Dégustation: A boire entre 7° et 10°C
A vocation apéritive, fruits de mer, crustacés, poissons.

