

CHÂTEAU BERTINERIE

Benjamin

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Encépagement : 100% Sauvignon.

Rendement Moyen : 55 hl/ha

Suivi parcellaire du vignoble : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage

Protection du vignoble : Lutte raisonnée.

Mode de cueillette : Vendange à la main avec tri sélectif des baies saines.

Vinification : Eraflage total. Macération pelliculaire pré-fermentaire de 15 heures environ, pressurage pneumatique, débourage, fermentation alcoolique 100% en cuves avec thermorégulation autour de 20 °C.

Elevage : Elevage sur lies fines en cuves pendant 5 mois environ. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.

Notes de dégustation : Très équilibré et éclatant de fraîcheur, sa vivacité en fait un vin idéal avec les fruits de mer et les poissons grillés.

Conseils de consommation : Huîtres, fruits de mer, coquillages, sardines grillées. Servir entre 10 et 13 °C

