

Château BERTINERIE GRANDE CUVÉE

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Encépagement : 100% Sauvignon

Rendement Moyen : 53 hl/ha

Suivi parcellaire du vignoble : Eclaircissage manuel en août puis effeuillage manuel.

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, débourbage, fermentation alcoolique 100% en cuves avec thermorégulation autour de 20 °C.

Elevage : Elevage sur lies fines en cuves pendant 6 mois environ. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.

Notes de dégustation : Arômes de cassis, de feuilles de menthe et de pêche blanche. Deux caractéristiques rares dans un vin blanc sont ici réunies : une grande fraîcheur aromatique équilibrée par une belle longueur en bouche.

Conseils de consommation : Fruits de mer, huîtres et tous poissons. Servir entre 10 et 13 °C.

