

# 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, débourage, fermentation alcoolique 100% en barriques de chêne de un vin, sans intervention sur la température.

**Elevage :** Fermentation et Elevage sur lies fines en barriques de un an d'âge avec bâtonnages réguliers pendant 8 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, finement boisé. 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.

