

Mémoire Blanc sec

NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE

Argilo- Calcaire
Mauzac

VINIFICATION

Pressurage avec sélection des jus, débordage suivi d'un collage et d'un soutirage. Fermentation en barrique, Température de fermentation : 20°C
Elevage 6 mois en barrique sur lies fines à faible température pour conserver les arômes. Batonnage deux fois par semaine. Filtration sur membrane et mise en bouteille sous gaz inerte

DEGUSTATION

Belle robe jaune pale aux reflets verts, Nez agréable, fin complexe aux notes citronnées, agrumes, pamplemousse, doublées de notes épicées telles vanille, fumé...Bouche ronde ample soyeuse portée par le fruit. Bonne tenue en bouche par des tanins fins.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre : - de 2 g/l
Degré : 12,5 % vol
Acidité Totale : 4 g/l

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Lourde & Bouchon : Liège
Carton : 6 bouteilles Couchées sur Palette : Européenne

