

CHÂTEAU DE SANSARIC Blanc 2024 « L'ENVOLEE »

ORIGINES & TERROIR

100 % Sauvignon blanc

Appellation : Bordeaux

12.5 Vol. Alc. %


Coteaux argilo-calcaires recouverts de graves caillouteuses


VINIFICATION & ELEVAGE


Vendanges mécaniques en tout début de matinée pour éviter toute oxydation du raisin et garder un maximum de fraîcheur. Pressurage direct doux au pressoir pneumatique inerté, avec tri sur table au préalable. Débourage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°). Elevage sur lies fines. Collage : bentonite. Filtration : sur plaques.

NOTES DE DEGUSTATION

ELEGANT & AROMATIQUE

 Robe jaune pâle brillante

 Nez très parfumé de fruits blancs, notes d'agrumes

 Style léger, acidulé et une finale fruitée qui apporte une belle ampleur

ACCORD METS & VINS

Carpaccio de Saint Jacques et sa vinaigrette à la mangue.

La touche végétarienne : Nouilles ramen au gingembre et citron vert.

EMBALLAGES & CONDITIONNEMENT

Cartons x 6 à plat

Emballages et matières sèches fabriquées à 100% en

France : bouteilles (Saverglass), bouchons (Ducasse

Buzet), Etiquettes (Imprimerie Berjon), capsules (2-Pack)

cartons (Maubrac)

