

Fiche de dégustation

Les Chemins

2018

AOC Bordeaux Blanc



Assemblage :

- 33 % sémillon blanc
- 33 % sauvignon blanc
- 33% sauvignon gris

Production :

1800 bouteilles

Cet assemblage de vieux sémillon blanc, de sauvignon blanc et sauvignon gris développe un nez aux jolies notes abricotées et florales. Son nez minéral et brioché, caractéristique de la fermentation malolactique, lui confère une jolie complexité. Sa bouche est ample, équilibrée et ronde avec des arômes de fruits jaunes et d'abricot. Sa finale est acidulée.

Ce vin saura accompagner avec délice tous vos plats tels que vos poissons ou plateaux de fruits de mer mais aussi vos volailles ou vos quiches... Son alliance sera merveilleuse avec des fromages à pâte molle (et certaines pâtes dures comme le Comté) ou des fromages de chèvre.

Ce vin peut être consommé dès à présent mais ses techniques d'élaboration, notamment son élevage sur lies, lui confèrent des capacités de garde comprises entre 3 et 5 ans et plus.

Nous avons cherché à élaborer un vin révélateur de son terroir. C'est dans cet esprit que nous cultivons nos vieilles vignes de la manière la plus raisonnée possible, dans une volonté permanente de respecter notre environnement. C'est ainsi que notre exploitation est certifiée depuis 2018 « **Haute Valeur Environnementale** ». Au chai, nous cherchons à intervenir le moins possible afin de laisser au raisin la liberté de s'exprimer. C'est pourquoi, nous réduisons au maximum l'emploi de produits comme les sulfites.

Nous vous souhaitons autant de plaisir à déguster ce vin que nous en avons eu à le « mettre au monde » !

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.