

CHÂTEAU
LA BRAULTERIE BLANC

Blaye Côtes de Bordeaux blanc
Vin biologique certifié ECOCERT



CARACTÉRISTIQUES DU RAISIN

Le Château La Braulterie blanc est issu du cépage sauvignon, particulièrement adapté à notre terroir argilo siliceux.



CARACTÉRISTIQUES DU VIN ET MÉTHODE DE VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à complète maturité où les arômes de sauvignon s'expriment par des notes d'agrumes mais aussi de fruits exotiques, donnant un vin très rond, tout en gardant une bonne vivacité.

La température de fermentation ne dépasse pas les 17°C pour révéler tous les arômes de cépages et de fermentation. Une fois celle-ci terminée, le vin est élevé sur lie plusieurs semaines pour amener gras et rondeur.



LES ATOUTS MAJEURS DE CHÂTEAU LA BRAULTERIE BLANC

De par ses côtés fruités et aromatiques, mais aussi son bel équilibre, il accompagne tous les produits de la mer (huîtres, crustacés et poissons). Il est aussi très apprécié à l'apéritif ou en fin de repas sur un bon fromage de chèvre. A déguster à la température de 10°/12°C.

C'est un vin à consommer dans les deux ans pour garder son expression aromatique fruitée.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille de 75 cl Préférence
- Contre-étiquette (personnalisable)
- Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées



www.chateau-la-braulterie.com