



Vin blanc sec

Bordeaux blanc AOC

Fleur d'Opale 2019

Vinifié et élevé en fût de chêne, cet assemblage sauvignon-sémillon, étonne par son style. Riche et complexe, son fruit mûr offre une longueur exceptionnelle.

Conseils de dégustation: à l'apéritif, sur des poissons saumonés, foie gras mi-cuit, viandes blanches. A servir à partir de 14°C.

Commune : Saint-Maixant

Surface: 0 ha 40

Sol: •argilo sableux (Ribotte)

Cépage : 70% Sauvignon, 30% Sémillon

Age moyen des vignes : 38 ans

Rendement : 45hl/Ha

Vinification : macération pelliculaire 2 heures, pressurage pneumatique, entonnage à mi- fermentation alcoolique, fermentation malo-lactique en fûts de 500L

Élevage : 12 mois en fûts de 500L sur lies avec bâtonnage

Degrès d'alcool : 12,5 %

Acidité g/H₂SO₄/l : 4,1

Sucres résiduels: < 2 g/l

Production annuelle : 2 500 bouteilles

