



Lardiley Prestige Blanc

Bordeaux Blanc



Issu à 100% de cépage sauvignon gris, ce vin raffiné est étincelant : robe jaune aux délicats reflets verts.

Des parfums de bourgeons de cassis, d'agrumes, de raisins mûrs et de fruits exotiques. Gras et souple en bouche, le vin est animé par une franche et superbe vivacité citronnée qui aiguise les papilles.

ACCORD METS/VIN : Apéritif. Poissons grillés et salades fraîches. Fromages persillés et tartes légères.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 10°C

CEPAGE : Sauvignon 100%

ANNEE : 2014

LOCALISATION : Coteaux de l'Entre Deux Mers sur un sol argilo-calcaire.

DENSITE : 5 000 pieds/ha

PROCEDE D'ELABORATION

Vendanges mécaniques : 6 matinées entre le 10 et le 25/09/2014.

Egouttage et pressurage.

Elevage sur lies pendant un mois avant stabilisation.

Débourbage.

Levurage avec levures aromatiques spéciales blancs.

Fermentation entre 16°C 17°C pendant 14 jours.

Mise au repos du vin pendant 1 mois en cuve inox.

Soutirage.

Stabilisation.

Filtration.

Mise en bouteille.

PRINCIPALES ANALYSES

Alcool : 12%

Acidité totale : 7.7gr/L acide tartrique

PH : 3.34

Sucres résiduels : 1gr/L

CONDITIONNEMENT : Bouteille 750 ml