



Blanc de Mamin

Graves Blanc



Le nez est subtilement fruité. Nuances d'agrumes et de pêches assorties de notes toastées. Bouche raffinée, expression aromatique complexe de fruits frais, rehaussée d'une pointe d'acidité. D'excellente longueur, l'élevage en fûts de chêne apporte des notes boisées et sucrosités.

ACCORD METS/VIN : Apéritif. Fruits de mers, poissons et viandes blanches.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 12°-14°C

CEPAGE : Sémillon 100%

ANNEE : 2014

LOCALISATION :

Au cœur des Graves sur un sol argilo-sableux, cette parcelle d'un seul tenant de terres chaudes est homogène.

DENSITE : 6 000 P/ Ha

PROCEDE D'ELABORATION

Vendange manuelle.

Macération pelliculaire.

Fermentation en cuve à basse température.

Elevage en fûts de chênes neufs pour 1/3 avec remises en suspension des lies.

Filtration.

Mise en bouteilles

PRINCIPALES ANALYSES

Alcool :12,5%

Acidité totale : Acide tartrique 6gr/L

PH : 3.20

Sucres résiduels :1 g/L

CONDITIONNEMENT : Bouteille 750 ml