

GRANDE RÉSERVE BORDEAUX BLANC

100 % Sémillon

Raro a Bordeaux, per il suo vitigno unico di Sémillon, la “Grande Réserve” nasce da vecchie vigne 70 anni. Un terroir eccezionale di argilla e serio lo rende un vino di grande intensità. Questa cuvée rivela grande freschezza grazie alle note minerali pera e fiori bianchi. Troviamo in bocca a buona maturità e grande freschezza.

Produzione: Selezione da 6 a 8 grappoli per ceppo da le nostre vecchie vigne. Raccolta e cernita manuale, fermentazioni

in botti di Borgogna. Decantazione a freddo.

Affinamento: Fermentazione e affinamento per 9 mesi, in Botte di Borgogna sulle fecce fini con agitazione. No svinatura, leggerissima filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Vino da tavola e gastronomia festosa! Ideale con carni bianche in salsa, e pesce.

Resa: 25 hl/ha

Produzione riservata: ~ 1.200 bottiglie

