



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

## FAUCHON

BORDEAUX BLANC SEC



### LE VIGNOBLE

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. Les vins des AOC Bordeaux sec allient, dans un assemblage bien équilibré, le fruité du Sauvignon à la rondeur du Sémillon. Appellation régionale, elle concerne toute la zone viticole du département de la Gironde.

### L'HISTOIRE

Depuis sa création en 1886 à Paris, Fauchon exerce ses métiers de créateur et sourceur avec la même ambition, celle de partager l'excellence culinaire à la française dans le monde entier. Fauchon vous propose cette cuvée issue d'une sélection des meilleurs grains. μ

### LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Eraflage et foulage rapide de la vendange. Macération d'une partie de la récolte puis pressurage des grappes. Déboubage du moût suivi de la fermentation à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec. Elevage sur lies fines et en barriques pour une partie de la cuvée pendant 3 à 4 mois.



#### CÉPAGES

80% Sauvignon, 15% Semillon,  
5% Muscadelle



#### ACCORDS

A consommer à 10 / 12°C avec des poissons grillés ou en sauce, du fromages de type chèvre ou fromages frais. Potentiel de garde de 3 à 4 ans après l'année de récolte.



### DÉGUSTATION

Robe brillante teintée de vert. Jolie expression du Sauvignon, le nez arbore des arômes d'agrumes mêlés à des notes toastées. En bouche, son assemblage offre un joli équilibre entre structure et fraîcheur. Belle finesse pour cette cuvée qui gagnera en rondeur avec le temps.

