



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

GRAIN DE LUNE

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

Avec notre Bordeaux blanc sauvignon gris, explorez un cépage confidentiel de Bordeaux raffiné et authentique. Ancien cépage mis en avant, aux notes ambrées. Son étiquette dont la coloration provient de pigments minéraux d'origine naturelle, signe l'authenticité de ce vin unique.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques. Eraflage et foulage rapide de la vendange. Macération pelliculaire d'une partie de la récolte puis pressurage des grappes. Débourage du moût. Fermentation alcoolique à température contrôlée jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec, en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES

100% Sauvignon gris



ACCORDS

A servir entre 10 et 12°C à l'apéritif, sur des poissons ou des fromages frais.



DÉGUSTATION

Le sauvignon gris est un cépage issu d'une mutation très ancienne du sauvignon. Il confère une robe jaune pâle au vin. Ce dernier se caractérise par une fraîcheur aromatique liée aux notes d'agrumes, de buis et de genêt. La bouche est élégante, musquée et tout en finesse.

