



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

SECRETS

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

Secrets vous invite dans l'univers secret des Vins de Bordeaux pour découvrir ce qui bâtit leur renommée depuis des siècles : ses sols, ses assemblages, ses cépages, ses hommes. 1123... Le début d'une série qui décrit le nombre d'or et la représentation des secrets d'équilibre et de proportion dans la fabrication du vin que Bordeaux Secrets vous dévoile à travers ses Bordeaux rouge, rosé et blanc.

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



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



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez sauvignoné sur des notes d'agrumes et de fleurs. Bouche vive et aromatique, légèrement séveuse (gras). Finale longue. Bel équilibre pour ce vin élégant, dominé par les fruits frais et une note minéraleμ

