



CHATEAU DU GRAND MOUËYS



AOC : BORDEAUX BLANC SEC
2010

DESCRIPTION

Le blanc 2010 possède un nez puissant et complexe de fruits exotiques et de fleur blanche. Un gras en bouche très agréable avec une finesse remarquable. Nous sommes contents de pouvoir réaliser des vins blancs aussi agréables chaque année.

VINIFICATION

- › Fermentation en cuve inox à basse température contrôlée
- › Macération pelliculaire courte (24 heures)
- › Élevage sur lies de 2 mois

PRODUCTION

- › 40 000 éq. bouteilles

ASSEMBLAGE

- › 66 % Sauvignon
- › 17% Sémillon
- › 17 % Muscadelle

VALEUR ÉNERGETIQUE

- › TAV: 12.5 % vol
- › Sucre : < 2 g/l