



CHATEAU DU GRAND MOUËYS



AOC : BORDEAUX BLANC SEC
2011

DESCRIPTION

Le blanc 2011 possède un nez complexe de fruits blanc et d'abricot. Un gras en bouche très agréable avec une finesse remarquable. Idéal pour toutes occasions

VINIFICATION

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

PRODUCTION

- › 60 000 éq. bouteilles

ASSEMBLAGE

- › 70% Sauvignon
- › 20% Sémillon
- › 10% Muscadelle

VALEUR ÉNERGETIQUE

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