CHATEAU
PETIT BOYER

2012

A.O.C. BLAYE COTES DE BORDEAUX BLANC

Nature du sol :
Argilo-calcaire et argile forte

Encépagement :
100 % sauvignon

Le produit :
Vin vinifié en barriques neuves à 50% et 50% en barriques de 1 vin, avec élevage sur lies

Rendement :
22hl/ha

Les vignes :
Le vignoble est suivi depuis 1996 en lutte raisonnée. Un effeuillage à la main, des vendanges en vert et une récolte manuelle sont réalisés.
L'age moyen du vignobles est de 20 ans

Vinifications :
Vendanges manuelles en cagette avec tries. Le pressurage est réalisé après macération pré-fermentaire à froid. La fermentation alcoolique s'effectue en fûts neufs à 50% et 50% en cuves.

L'élevage :
Un élevage sur lies avec bâtonnage pendant 4 mois environ.

Echelle des plaisirs gustatifs :
Potentiel de garde de 3 à 5 ans.

Dégustation :
Couleur délicate. Nez parfumé sur des notes d'agrumes. Bouche aromatique avec du volume.

Conseils de dégustation :
Servir à 14 °c, à l'apéritif ou sur des poissons en sauces ou grillés

Conditionnement :
Mise en bouteille au château en bouteille lourde marron 75 cl. Bouchon 45*24 2ième colmaté.
Logement en carton couché couleur kraft de 6 ou 12 blles, impression 2 faces château. Par palette europe : 50 cartons couchées de 12 bouteilles ou 100 cartons de 6 bouteilles

une explosion de saveurs

EARL DES VIGNOBLES BIDEAU PERE ET FILS
LA PISTOLETTE - 33 390 CARS - TEL 05.57.42.19.40 - FAX : 05.57.42.33.49
BIDEAU.JV@wanadoo.fr
www.petit-boyer.com
SIRET 41074216700019 APE 011G
N° TVA : FR 11 410 742 167