



CHÂTEAU VIEUX L'ESTAGE

ENTRE-DEUX-MERS

**Propriétaire
Récoltant**

Production

Notre Entre-Deux-Mers est produit à partir de l'assemblage des deux cépages blancs de Bordeaux : sémillon, et sauvignon. Les proportions sont généralement de 40% pour le sémillon et 60% de sauvignon. Cependant, suivant les millésimes, celles ci peuvent sensiblement varier.



Vinification

Les moûts sont sélectionnés à partir des raisins les plus mûrs en fonction de leur richesse aromatique. Un léger pressurage, suivi d'un débouillage statique au froid précède la fermentation alcoolique au cours de laquelle la température maîtrisée au alentour de 18.20°C permet d'extraire les meilleurs arômes.

Elevage

Notre Entre-Deux-Mers, après un léger élevage sur lie, est travaillé traditionnellement (soutirages successifs) afin d'être prêt pour la mise en bouteille qui est effectuée courant Février.

Commentaires de dégustation

Robe : Jaune - vert, brillant.

Nez : Élégant, fruité, frais

Bouche : Attaque fraîche, rond, délicat.

Conseil de conservation

Nous recommandons de boire nos vins blancs secs dans les trois ans.