



Château La Dame Blanche Bordeaux Blanc 2018

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le Château La Dame Blanche fait partie du Château du Taillan, qui est une propriété familiale gérée aujourd'hui par des femmes. Acquis en 1896 par Henri Cruse, 4 générations s'y sont succédé jusqu'aux 5 sœurs qui en sont actuellement propriétaires. Situé aux portes de Bordeaux et du Médoc, vous y découvrirez un vignoble de 30 hectares qui produit un vin blanc 100% Sauvignon, un produit rare dans le Médoc.

TERROIR

28 hectares conduits selon les méthodes traditionnelles du Médoc avec un enherbement dans le rang permettant une concurrence hydrique et azotée de la vigne. Une protection raisonnée avec une certification de Haute Valeur Environnementale de niveau 3, mais surtout réfléchi du vignoble en fonction de la pression des maladies et des aléas climatiques. Des travaux en verts minutieux dans des vignes âgées de 35 ans en moyenne.

VINIFICATION

Sur les meilleures parcelles, une macération pelliculaire de quelques heures a été effectuée. S'en est suivi une fermentation alcoolique à basse température, entre 16°C et 18°C après débouillage de 36h.

ÉLEVAGE

100% en cuve pour garder la fraîcheur et le fruité du Sauvignon.

CÉPAGE

Sauvignon 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 10 ans

DÉGUSTATION

Ce sauvignon blanc aromatique peut être qualifié par une trame acide qui apporte de la fraîcheur. Sont prédominants les arômes citronnés et de pamplemousse. Le côté gras est moins prononcé que les années précédentes, mais dans la continuité de l'identité de la Dame Blanche. La Dame Blanche accompagnera bien les fruits de mer et les crustacés. On le consommera volontiers, bien frais, en apéritif aussi

