

Château Ducasse

Graves Blanc

*Un vin brillant, souple et rond, avec des arômes d'amande.
Bonne longueur en bouche.
A déguster frais, mais pas frappé (8 à 12°) sur des poissons cuisinés*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Mazères au sud de Langon

SUPERFICIE : 9 hectares

NATURE DU SOL : Sablo graveleux sur la croupe avec des zones argilo-calcaire sur les versants.
Le sous sol est fait d'aliols ferrugineux.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 60 % Sémillon, 40 % Sauvignon

VENDANGES : Vendanges manuelles, à maturité optimale des raisins.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle, en cuves inox, à basse température pour une conservation maximale des arômes et du fruit.

ELEVAGE : En cuves inox pendant 8 mois

PRODUCTION ANNUELLE : Environ 36 000 bouteilles.

