

Château Les Pasquets

Bordeaux Blanc

*Un vin à la robe jaune pâle aux reflets verts révèle un nez de fruits blancs et d'agrumes.
La bouche est gourmande avec de la fraîcheur.
En fin de bouche, des notes de minéralités arrivent, supportées par une belle longueur.
Ce vin est à boire jeune, l'année suivant les vendanges.
A déguster en apéritif, avec une salade de riz ou des coquillages, des poissons fumés, grillés
A servir entre 9°C et 11°C*

TERROIR: Climat océanique. Le vignoble bénéficie d'étés chauds et ensoleillés, de beaux automnes, d'hivers doux avec de rares gelées, de printemps humides. La température moyenne annuelle est 12.9°C.

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire. Il se compose aussi de marnes, d'argiles grises et de sables limoneux dans les vallées

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 42% Sauvignon blanc, 42% Sémillon, 16% Muscadelle

RENDEMENT : 65 hl/ha

VINIFICATION : Une fois passé au pressage, la vendange arrive en phase de macération pelliculaire ce qui permet d'extraire le maximum d'arômes. Cette étape qui se déroule en cuves inox thermo-régulées dure entre 9h et 18h entre 15°C et 18°C. Après débouillage la fermentation alcoolique se déroule ensuite sur lies fines.

