

# Château Mont-Pérot

## Bordeaux Blanc

*Robe jaune d'or pâle, un nez très pur avec des fruits bien mûr et aux jolies nuances vanillées; bouche charnue avec du gras, des arômes très persistants et une belle vivacité.  
Parfaitement équilibré.  
Servir à 15°-17°*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Commune: 33550 Capian

**NATURE DU SOL :** Argilo/calcaire - Graveleux

Age moyen des vignes: 19 ans

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 80 % Sauvignon Blanc

20 % Sémillon

**VITICULTURE :** Viticulture de précision visant au respect de l'environnement (Lutte raisonnée), enherbement, vendanges vertes, échardage, effeuillage. Tri manuel de la vendange

**VINIFICATION :** Pressurage à basse température, pressoir pneumatique séquentiel sous azote. Les jus sont alors refroidis en cuve inox où ils décantent pendant plusieurs jours. La moitié du jus est vinifié en barrique de chêne neuve et l'autre partie en cuve. Bâtonnage deux fois par semaine.

**RENDEMENT :** 6 grappes par pied.

