

Domaine d'Arfeuille – Les Matines

AOC Bordeaux Blanc

*Un assemblage équilibré offrant de jolies senteurs de fleurs blanches, fruits blancs et amande grillée.
La bouche, ample et généreuse, est marquée par une forte intensité aromatique et une finale douce et fine.
A déguster bien frais en apéritif, sur des crustacés ou des poissons cuisinés.*

SUPERFICIE : 1,5 hectares

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 1/3 Sauvignon, 1/3 Sémillon,
1/3 Muscadelle

Age Moyen des vignes : 5 ans

Rendements : 25 Hl/Ha

VENDANGES : Vendanges vertes (taille à 6 grappes par pied),
élagage, effeuillage. Vendanges manuelles

VINIFICATION : Pressoir pneumatique. Macération préfermentaire à
froid durant 15 jours. Fermentation alcoolique en barriques de chêne
français durant plusieurs semaines, bâtonnage.

ELEVAGE : 8 mois en barriques de chêne français

PRODUCTION : 5 000 bouteilles par an

