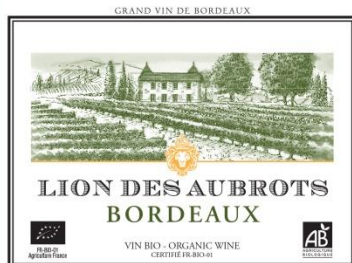




AOC Bordeaux Lion des Aubrots



Vin Biologique certifié FR-BIO-01.



Le Vignoble :

Age des vignes : 35 ans

Encépagement : 50% sauvignon gris, 30% muscadelle, 20% sauvignon blanc

Terroir :

Les vignes évoluent sur des sols argilo-calcaires et argilo-graveleux.

Vinification :

Les vendanges sont effectuées mécaniquement suite à un tri manuel préalablement effectué sur vigne.

La macération a lieu par pressurage direct sous azote qui protège de l'oxydation.

Le moût fermente ensuite en cuve inox thermo régulée. Pendant 2 mois, le vin est élevé sur ses lies puis encore 4 mois en cuve inox après avoir été clarifié.

Degrés d'alcool : 13°

Dégustation :

La robe : Robe or pâle, brillante et limpide.

Le nez : Beau volume sur fruits frais à noyaux, belle longueur et complexité sur des notes grillées et briochées.

La bouche : Bel équilibre, volume important, notes exotiques. Belle finale sur fruits frais.

Température de dégustation et Alliance :

Servi à 10°C.

Suggestion culinaire : Peut être apprécié en apéritif, avec du crabe, des huîtres, des crevettes, du saumon, de la langouste, du melon, des salades composées, du poisson grillé ou frit, du poulet ou encore des tartes aux fruits

Conservation :

A boire dès maintenant ou peut être conservé 2 à 3 ans

