

FICHE TECHNIQUE 1° COTES DE BORDEAUX

BLANC MOELLEUX CORDON JAUNE

Appellation : AOC 1ères Côtes de Bordeaux

Cépages : 90% Sémillon

10% Muscadelle

Surfaces : 3 Hectares

Densité moyenne de plantation : 4000 pieds/Ha

Méthode de taille : Guillot simple

Rendement : 25 Hl/Ha

Récolte : Manuelle par tris successifs

Vinifications : Classiques (débouillage, fermentation à froid = 18°C, mutage,...)

Elevage : En cuve, environ 2 ans



Dégustation : Couleur jaune pâle, nez intense, et d'une complexité remarquable (fleur blanche, fruits exotiques, miel,...) . Attaque douce, bon équilibre alcool/sucre/acidité accompagné d'arômes complexes et agréables. Finale douce et persistante.

Conseil : A boire à température entre 6°C et 8°C, en apéritif, sur du foie gras, des noix, certains fromages forts (roquefort, munster,...) ou encore certains desserts (tartes aux fruits,...)

E.A.R.L Déjean-Séraphon

« Château Tour du Bourdieu »

33410 Monprimblanc

Tel. 05 56 62 64 21 – Fax. 05 56 62 95 27

