

# L'Orangerie

## Bordeaux blanc

AOC - Mise en bouteille à la propriété

### Encépagement

85% Sauvignon, 5% Muscadelle,  
10% Sémillon.

### Dégustation

Délicatement muni, sous les rayons de soleil de septembre, ici la teinte se remarque par cette touche paille claire, légèrement dorée.

Des arômes pleinement variétaux, où le sauvignon s'exprime majoritairement avec ses nuances fruitées, acidulées et exotiques, enjolivent le « nez ».

La bouche tendrement fruitée florale blanc agrémenté la dégustation pour laisser découvrir un vin de tempérament, tendre, équilibré, et dont l'acidité idéale lui confère sa jeunesse et sa persistance.

### Terroir

Côteaux argilo-calcaires situés au cœur de l'Entre-Deux-Mers.

### Vinification

Débourbage au froid.

Fermentation à basse température (16-17°C pendant

10 jours) pour obtenir un maximum d'arômes et de finesse.

### Accompagnement

Excellent en apéritif, se marie aussi très bien avec les charcuteries fines, les plats de fruits de mer et les poissons (dans le cas des poissons cuisinés en sauce, il est préférable de le consommer à une température de 11-15°C).

### Vieillessement

2 ans.



BORDEAUX