

Grand Classique

DU CHÂTEAU DE L'ORANGERIE

AOC BORDEAUX BLANC SEC

Mise en bouteille au Château

Encépagement

40% Sauvignon Blanc, 40% Muscadelle, 20% Colombard

Dégustation

C'est dans la finesse des arômes des cépages traditionnels et parfois « oubliés », que cette cuvée tire son excellence, avec un nez frais, délicatement muscaté, aux sensations beurrées et briochées.

En bouche, le charme est conjugué au velouté, à la douceur, à la persistance et à l'équilibre d'une vendange noble.

Terroir

Côteaux argilo-calcaires de l'Entre Deux Mers

Vinification

Dès leur récolte, les raisins font l'objet d'une macération pré fermentaire à froid, afin d'optimiser leur potentiel aromatique. Après pressurage, les jus fermenteront pendant plus de 15 jours à température maîtrisée, pour conserver les qualités de chaque cépage. L'élevage dit « sur lies » stabilisera l'ensemble en y apportant une certaine rondeur.

Accompagnement

Plus particulièrement conçu pour les débuts de repas, réservez le pour l'apéritif, mais pas trop frais, entre 14 et 16°C. Ceci ne vous empêche pas de le savourer sur des mets traditionnels, charcuterie fine, poissons grillés, quelques viandes blanches à la crème et évidemment certains fromages bleus, ou il sera apprécié à une température avoisinante des 12°C.

Vieillessement

En cave il saura se conserver aisément entre 2 et 5 ans, mais vous profiterez pleinement de ses atouts, si vous le dégustez au cours de ces 2 premières années.



BORDEAUX