

Château Consolant

AOC Bordeaux blanc 2023

Surface : 1 Ha

Type de sols : limono-graveleux

Porte-greffes : SO4 et 3309 C

Mode de culture : Raisonnée, fertilisation organique, enherbement, lutte phytosanitaire à demi-dose, taille guyot double, effeuillage, pas d'anti-botrytis.

Densité de plantation : 3333 à 4500 pieds/ Ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Cépages : 100% Sauvignon blanc

Vinification et élevage : Vendange mécanique nocturne. Macération pré fermentaire en cuves thermorégulées à basse température (15-17°C). Collage à la colle de poisson pour obtenir une belle brillance avec mise en bouteille.

Conditionnement : Bouchon personnalisé

Carton personnalisé 6 bouteilles couchées

Conseil de service : Température de service entre 10 et 12°C

Ce vin peut être aussi bien apprécié en apéritif que sur un plateau de fruits de Mers.

Note de dégustation : Vin de couleur or pâle. Ce vin séduit par une attaque vive et ferme au note minérale et beurré. Une très belle fraîcheur en final caractérise ce Bordeaux blanc. Cette entrée de gamme vaut le détour !