



Château de France Blanc, 2023

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

Cette propriété familiale de 40 hectares est conseillée depuis 1996 par le laboratoire ROLLAND.

Le Château de France rouge et le Château de France blanc se partagent les reconnaissances mondiales

TERROIR

Graves très profondes, parfois sur un sous-sol argilo calcaire.

À LA VIGNE

Taille Guyot double.
Vendanges manuelles.

VINIFICATION

7 à 10 jours de fermentation dans des barriques.
Contrôle des températures avec des températures maximale de fermentation à 20-25°C max.

ÉLEVAGE

Barrique neuves (30%) et de un vin pendant 10 mois.
Batonnage une fois par semaine, et en fin de parcours tous les 15 jours.

CÉPAGES

Sauvignon 80%, Sémillon 20%

13 % VOL.

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

Robe dorée, brillante et limpide.

AU NEZ

Nez de cire d'abeille, miel, pêche et abricot.

EN BOUCHE

La bouche est puissante avec un bel équilibre gras/acide. Le nez épicé se confirme en bouche avec des arômes poivrés rares pour un vin blanc. Finale intense.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster avec tous poissons grillés, chèvre sec ou beaufort.

