



Château Coquillas Blanc, 2023

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

Propriété familiale de 40 hectares en AOC Pessac-Léognan.
Un domaine qui dispose d'un terroir original avec une parcelle bien-nommée "Coquillat" qui est truffée de fossiles remontant à 19 millions d'années !

TERROIR

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

À LA VIGNE

Taille en Guyot double.
Vendange manuelle.

VINIFICATION

7 à 10 jours de fermentation dans des barriques de 2 à 3 vins.
Contrôle des températures.
Températures maximale de fermentation: 20-25°C max.

ÉLEVAGE

Barriques de 2 à 3 vins pendant 8 à 9 mois.
Batonnage une fois par semaine, et en fin de parcours tous les 15 jours.

CÉPAGES

Sauvignon 80%, Sémillon 20%

Contient des sulfites.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans, 5 à 10 ans

AU NEZ

Nez très harmonieux d'abricot confit, lychee, fruits à chair Blanche et miel.

EN BOUCHE

Bouche joliment structurée, gras et fraîcheur Se combinant avec beaucoup d'élégance, finale minérale.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster à l'apéritif avec tapenade d'olives vertes, saint jacques poêlés, poisson grillé ou fromage affinés.

