

Vallon d'Arche Blanc sec 2024

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

Vallon d'Arche est un vin blanc sec AOC Bordeaux composé de sauvignon et de sémillon. Il est vinifié dans un domaine familial centenaire situé dans l'Entre-Deux-Mers. Le sol argilo-calcaire typique est associé à une vinification qui cherche à exprimer le meilleur de ce terroir tout en prenant grand soin de l'environnement.

TERROIR

Graves et argiles, sur un sous-sol calcaire.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à basse température. Fermentation à une température d'environ 16 à 17°C pendant une dizaine de jours pour obtenir un maximum d'arômes et de gourmandise.

CÉPAGES

Sauvignon 60%, Sémillon 40%

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Notes d'agrumes, avec des touches de zeste de citron vert, d'aubépine, d'estragon et de poivre. En bouche, il est à la fois élégant et puissant. Des notes fruitées et épicées s'associent à une acidité rafraîchissante.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se mariera très bien avec une salade de crevettes à la mangue et à la coriandre, un filet de bar grillé avec une sauce à l'estragon ou un risotto aux asperges.

