



Créé le lundi 21 mai 2018

>



6 bouteilles 75cl - Château BAUDARE - Vin Blanc Sec - Sauvignon 2016

Fabricant : Château BAUDARE

Modele : -

Château BAUDARE - Vin Blanc Sec - Sauvignon 2016

APPELLATION

Vin de Pays du Comté Tolosan

CEPAGES

Sauvignon : 100%

TERROIR

Notre vignoble se situe sur d'anciennes terrasses du Tarn, à 20 kilomètres au nord de Toulouse.

Le Domaine, entouré de vigne, se situe sur un sol argilo-graveleux recouvert d'alluvions provenant des régions du massif central.

Le climat est ici relativement ensoleillé (2100 heures par an - soit 47% du temps) et les pluies sont faibles et irrégulières (65 cm par an). Le vent dominant, le célèbre vent d' autan, nous berce en hiver comme en été.

C'est un vent chaud et sec qui favorise la bonne maturation du raisin, le bon état sanitaire des vignes et la concentration des raisins en sucre (par évaporation de l'eau).

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à parfaite maturité entre le 20 et 30 septembre.

Les raisins restent quelques heures en macération pelliculaire.

Le jus est ensuite porté à très basse température puis vinifié ainsi pendant quelques semaines où il fermentera lentement afin de développer les arômes.

Il sera ensuite stocké en cuves isothermes jusqu'à sa mise en bouteille.

DEGUSTATION

Notre blanc sec se caractérise par son intensité aromatique. Le nez est frais rappelant le fruit de la passion mêlé à des notes de fleurs des bois.

C'est un vin fruité aux arômes de fleurs, de buis et de fruit de la passion.

Cette amabilité se retrouve à l'attaque. La bouche est fraîche, ample et persistante, soutenue par des notes florales et d'agrumes qui donnent au vin son caractère typé de Sauvignon.

ACCORDS METS/VIN

Il accompagnera vos entrées variées ainsi que vos plats de la mer, tout particulièrement huîtres et crustacés.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €45.00