

<http://www.chateaumaisonnooble.com/collection-de-vins/bordeaux-bla...>



Bordeaux Blanc Moelleux 2014

AOC: Bordeaux Blanc Moelleux

Emplacement: Saint Martin du Puy (Entre-Deux-Mers)

Superficie: 0.4 hectares

Rendement: 22.5 hl/ha

Production: 8.31 gl

Nature of Soil: argilo calcaire

Encépagement: 100 % sémillon

Age des vignes: 30 ans

Elevage: cuves et barriques

Densité de plantation: 3,300 pieds/ha

Vinification: Macération pelliculaire à froid. Fermentation en cuve avec copeaux de bois de chênes. Arrêt de la fermentation (mutage) à une densité de 1,008 afin d'avoir la quantité de sucre résiduel recherchée.

Mise en bouteille: 1108 bouteilles

Dégustation: Robe jaune pâle aux reflets légèrement verdâtres. Nez intense aux notes douces cacaotées, vanillées, florales et à fruits à chair blanche (abricot, mirabelle). Attaque en bouche ample. Bonne sucrosité, avec un bon équilibre. La finale est fraîche, longue et fruitée.

Température de service du vin: 8-10 °C

Harmonie des mets et vins: Terrine de foies de volaille, poulet à la crème, trio de chocolat

Vieillessement: 2 à 3 ans

Safra 2014. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.