



CHÂTEAU LABATUT

CUVÉE PRESTIGE

AOC BORDEAUX (BLANC)

TERROIR & VIGNOBLE

Plantations exposées au sud, en légères pentes et petits coteaux, sur un terroir constitué de calcaire maritime à fossiles sous une couche d'argile riche en minerai de fer.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendangés séparément de nuit, les cépages Sauvignon Gris et Sémillon qui composent cette cuvée sont foulés pour une macération pelliculaire, avant pressurage et débouillage à basse température. La fermentation se déroule à une température comprise entre 16° et 18°C pendant environ 10 jours. La fermentation malolactique est bloquée. Après assemblage, un élevage sur lies fines est pratiqué en cuve durant 4 mois, avant filtration et mise en bouteille dans nos chais.

DÉGUSTATION

La robe se pare d'une jolie teinte légèrement dorée. Au nez et en bouche, on découvre des arômes de fruits blancs (pêche) et d'agrumes (pamplemousse). D'une belle longueur en bouche, cette cuvée étonne par sa fraîcheur et son délicatesse.

CONSEILS DE SERVICE

Servi frais (10-12°C) ce blanc subtil accompagnera aussi bien les fruits de mer, que le poisson grillé et les viandes blanches dans les 3 à 4 ans suivant la récolte

