

CHÂTEAU DU JUGE

ENCÉPAGEMENT

85% Sauvignon - 10% Sémillon - 5% Colombard

NATURE DU TERROIR

19 hectares situés sur la commune de Haux sur un terroir de coteaux argilo-siliceux sur les sommets et argilo-calcaire sur les pentes.

VINIFICATION

Contrôlée à basse température durant toute la fermentation.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé sur lies fines pendant 3 à 6 mois.

DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets verts.

Nez : arômes d'agrumes.

Bouche : notes fruitées (agrumes, fruits blancs) et florales, avec une belle fraîcheur.

Garde : 1 à 3 ans

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Température de service : 10 °C

Accords mets et vins : apéritif, fruits de mer, poisson, risotto, fromage.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.

BORDEAUX BLANC

