

# 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 coteau 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** : belle couleur jaune pâle avec des reflets verts clairs.

**Nez** : aromatique avec un mélange de fleurs blanches et de fruits blancs.

**Bouche** : plaisante, ronde et souple, caractérisée par des arômes de fruits blancs (pêche, poire).

Un vin ample d'une belle persistance aromatique.

**Garde** : 1 à 2 ans

**Degré d'alcool** : 14% vol.

**Température de service** : entre 8 et 10°C

**Accords mets et vins** : apéritif, un plateau de fruits de mer, un poisson grillé, une cuisine légèrement épicée ou un fromage de chèvre.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



BORDEAUX BLANC

