

CHÂTEAU DU MOURET

ENCÉPAGEMENT

60% Sauvignon - 30% Sémillon - 10% Muscadelle

NATURE DU TERROIR

Une croupe graveleuse argilo-calcaire exposée sud, sud-ouest.

VINIFICATION

Passage sur table de trie de la vendange puis pressurage après 6 à 12 heures de macération. Stabilisation à froid des moûts puis fermentation à basse température.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines de 3 à 6 mois.

DÉGUSTATION

Robe : belle robe jaune aux reflets argentés.

Nez : délicatement bouqueté aux nuances de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche, brugnon).

Bouche : tonique et fringant en attaque, le palais montre un bel équilibre avec du gras et du volume en bouche.

Garde : 3 ans et plus.

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Température de service : 8 à 11°C

Accords mets et vins : un apéritif, une tarte à l'oignon, un risotto aux fruits de mer, des gambas, un dos de cabillaud, un fromage de brebis.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

GRAVES BLANC



Généralions
VINS
L'héritage du savoir-faire