

CHÂTEAU PRADEAU MAZEAU

« *Rafraîchissant et Fruité* »

Stéphane Beuret, œnologue

ENCÉPAGEMENT

50 % Sauvignon-Blanc - 40 % Sémillon - 10 % Muscadelle

NATURE DU TERROIR

7 hectares implantés sur croupe argilo-calcaire et argilo-silicieuse.

VINIFICATION

Macération de la vendange à froid. Fermentation à basse température de 18°.

ÉLEVAGE

Stabilisation et élevage sur lies fines en cuves inox pendant 3 mois.

DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets verts.

Nez : arômes de fruits exotiques et d'agrumes.

Bouche : fraîche et fruitée.

Garde : 1 à 3 ans

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Température de service : 10 - 12°C

Accords mets et vins : apéritif, fruits de mer, poissons grillés et fromage de chèvre.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



BORDEAUX BLANC

