

CHÂTEAU PRADEAU MAZEAU

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 argentés.

Nez : nez franc avec une belle intensité. Arômes de fruits à la chair blanche et jaune avec des notes florales.

Bouche : fraîcheur bien installée. Parfum tonique de pêche blanche et de pomme mûre.

Garde : 2 ans

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Température de service : 8 à 10°C

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

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



BORDEAUX BLANC

