

# CHÂTEAU PRADEAU MAZEAU

## ENCÉPAGEMENT

50 % Sauvignon-Blanc - 50 % Sémillon

## 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** : belle couleur or pâle aux reflets argentés.

**Nez** : typé aux arômes de pomelos liés à une ambiance de fleurs et de buis. Ce vin s'exprime avec puissance.

**Bouche** : parfums toniques et fraîcheur bien installée.

**Garde** : 2 ans

**Degré d'alcool** : 13,5% 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

