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 : 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