

# CHÂTEAU PRADEAU MAZEAU

« *Rafraîchissant et Fleuri* »

Stéphane Beuret, œnologue

## 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** : or pâle aux reflets argentés.

**Nez** : typé aux arômes de pomelos.

**Bouche** : parfums toniques de fleurs et de buis. Fraîcheur bien installée.

**Garde** : 1 à 3 ans

**Degré d'alcool** : 12,5% vol.

**Température de service** : 8 - 10°C

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

Vin de plaisir par excellence.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



BORDEAUX BLANC

