



CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc

Millésime 2019

AOC

Bordeaux Blanc

Assemblage

100% Sauvignon Blanc

Récolte

9 200 bouteilles. Plusieurs petites parcelles conduites selon les méthodes traditionnelles du Médoc (taille en guyot double, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage)

Sol

Argilo-calcaire

Vendanges

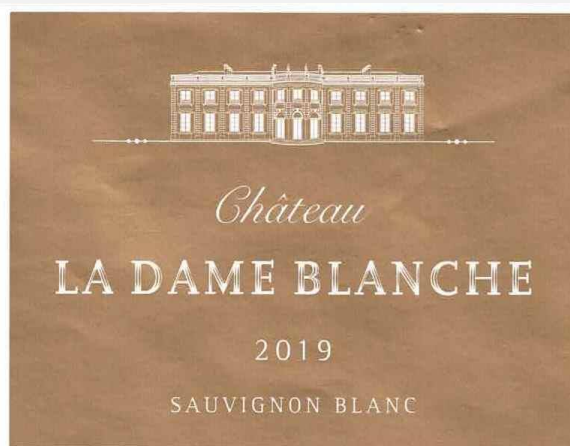
Sauvignon Blanc : 17 et 19 septembre 2019

Vinification

Fermentation alcoolique à basse température, entre 16°C et 18°C après débourage de 36h.
Fermentation lente et régulière jusqu'à total épuisement des sucres.

Elevage

100% en cuve pour garder la fraîcheur et le fruité du Sauvignon. Mis en bouteille en Janvier 2020.



Dégustation

Vin blanc au nez fin, subtilement fruité. Une bouche fraîche et savoureuse, bien équilibrée, avec des notes d'agrumes et d'ananas, typique de la Dame Blanche. La finale est délicatement citronnée.

La Dame Blanche se mariera très bien avec des poissons blancs ou se consommera volontiers, bien frais, en apéritif.