

# Millésime 2019



## AOC Haut Médoc

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 débouillage de 36h. Fermentation lente et régulière jusqu'à total épuisement des sucres.

## Élevage

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.