

# Millésime 2020



## AOC

Bordeaux Blanc

## Assemblage

100% Sauvignon Blanc

## Récolte

**6 600 bouteilles.** Plusieurs petites parcelles conduites selon les méthodes traditionnelles du Médoc (taille en guyot double, ébourgeonnage, épamprage, échardage).

## Sol

Argilo-calcaire, désherbage mécanique sous le rang

## Vendanges

Sauvignon Blanc : exceptionnellement précoce, le 28 août 2020.

## 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. Bâtonnage quotidien des lies pendant 3 semaines.

## Élevage

100% en cuve pour garder la fraîcheur et le fruité du Sauvignon.  
Mis en bouteille le 19 mars 2021.

*Dégustation*

Vin blanc au nez intense avec **des arômes de fruits de la passion. 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 pour l'apéritif, à servir frais, entre 12°C et 13°C et à boire dès maintenant jusqu'en 2025.