

LES TROIS 2022

BORDEAU BLANC

Bordeaux blanc profite d'un climat frais et de sols diversifiés, comprenant de l'argile, du gravier et du calcaire. Le drainage excellent de ces sols crée un environnement naturel unique pour les raisins, permettant la production de vins blancs secs de haute qualité. Grâce à un assemblage méticuleux, ce vin est doté d'un goût exceptionnel et d'une structure aromatique, mettant en valeur sa valeur ultime. La vivacité et les notes fraîches de fruits mûrs atteignent un équilibre parfait dans ce vin.

ASSEMBLAGE : 50% Sauvignon Blanc, 50% Semillon

SOL : Argileux , Calcaire, Gravier

ÉLEVAGE: Elevage sur lies de 10mois

DEGRÉ ALC.: 13.0 % vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

Fraîcheur - L'arôme enivrant dégage une touche d'élégance fruitée tropicale. En bouche, l'acidité revigorante danse comme l'écorce d'agrumes zestée, entrelacée avec les notes parfumées de fleurs blanches et une touche de minéraux, offrant une allure sans limites.

