



Chai de Bordes Bordeaux Blanc

Chai de Bordes blanc sec est élaboré selon les mêmes exigences accordées aux grandes Cuvées de Cheval Quancard et fait l'objet d'une sélection parcelleuse méticuleuse sur différents sites de vinification. Il bénéficie des dernières innovations œnologiques lors de son élaboration.

L'accent est mis sur deux cépages, le Sémillon et le Sauvignon.

Le vin

Terroir : argile et argilo calcaire

Encépagement : 60% Sémillon, 40% Sauvignon

Elevage : en cuves inox thermo régulées

Aptitude au vieillissement : 1 à 2 ans

Dégustation

Une magnifique robe vert pâle brillante.

Un nez aux senteurs printanières, avec des notes de cassis, de pamplemousse et de pomme verte.

En bouche, une attaque franche, sans agressivité, puis une chair ronde et fraîche emplit le palais.

Une finale ample et longue avec des arômes de buis, de pomme verte, de fleur d'acacia et de chèvrefeuille.

Accompagnement

A servir en apéritif, sur du poisson, des fruits de mer, de la viande blanche.

