



# APERTUS

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX 2018

NOS MARQUES

## LE VIGNOBLE

**TERROIRS :** ARGILO-CALCAIRE.

**RENDEMENT :** 45 HECTOLITRES / HECTARE.

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 4 500 PIEDS / HECTARE.

**CÉPAGES :** SAUVIGNON, SÉMILLON.

## LE VIN

### Assemblage

Sauvignon, Sémillon

### Vinification

Traditionnelle.

### Élevage

Fermentation à basse température et cueillette manuelle.

### Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant, possède une aptitude au vieillissement de 1 à 3 ans.

### Dégustation

Une robe d'une jolie couleur jaune paille.  
Un nez complexe avec des notes de pruneaux, de miel et de confiture d'abricots.  
EN bouche, un vin équilibré, riche en liqueur, capiteux et séveux.  
Une finale agréable et fraîche sur des notes de fruits confits.

### Accompagnement

S'appréciera accompagné de pâtisseries ou de glace.

