



CHAI DE BORDES

BORDEAUX BLANC 2020

Chai de Bordes blanc sec est élaboré selon les mêmes exigences accordées aux grandes Cuvées de la Maison et fait l'objet d'une sélection parcellaire méticuleuse sur différents sites de vinification. Il bénéficie des dernières innovations œnologiques lors de son élaboration. L'accent est mis sur le Sauvignon qui lui apporte une grande fraîcheur complétée par le fruit du Sémillon.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : BORDEAUX.

TERROIRS : ARGILO-CALCAIRE.

DENSITÉ DE PLANTATION : 3 500 À 4 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 55 HECTOLITRES / HECTARES.

CÉPAGES : SÉMILLON, SAUVIGNON.

LE VIN

Assemblage

80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon

Vinification

Traditionnelle.

Élevage

En cuves inox thermo régulées.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant, possède une aptitude au vieillissement de 1 à 2 ans.

Dégustation

Une magnifique robe vert pâle brillante.
Un nez aux senteurs printannières, 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

S'appréciera en apéritif ou accompagné de poisson, de fruits de mer ou encore de viande blanche.

PALMARÈS

Argent, Concours International de Lyon, 2021

