

L'ESPRIT DE LA BRÈDE

GRAVES BLANC

Au Château de La Brède, le souvenir de Montesquieu est indissociable du véritable vigneron qu'il fut. Depuis 2011, Dominique a repris en fermage les vignes de Montesquieu, en respectant sa volonté avec un esprit de perfection, du respect du terroir et des traditions.



Surface de production	2 ha
Terroir	Graves caillouteuses Sous-sol graves argileuses
Encépagement	55 % Sauvignon blanc 45 % Sémillon
Vendanges	Sélectionnée, triée et éraflée
Vinification	Pressurage direct, débourage, fermentation à basse température
Elevage	25 % en barriques pendant 9 mois sur lies
Potentiel de garde	2 à 3 ans

NOTE DE DÉGUSTATION



Vin d'une grande vivacité et d'une aromatique très fruitée. Belle minéralité en bouche, grande fraîcheur avec des notes de pamplemousse et de citron vert. Équilibré grâce à l'onctuosité apportée par le sémillon.

