

CHATEAU
BOURDIEU LAGRANGE
SAUVIGNON

AOC BORDEAUX BLANC SEC



FRAÎCHEUR
RONDEUR
PUISSANCE
GOURMANDISE



100 % SAUVIGNON - VINIFICATION À BASSE TEMPÉRATURE

L'explosion aromatique du Sauvignon

Un blanc sec vif, aromatique et persistant.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Nez intense d'agrumes (pamplemousse et citron) et de fruits exotiques. Une attaque vive s'ouvre sur une bouche fraîche, ample, croquante et persistante, avec un joli retour d'agrumes en finale.



CITRON JAUNE



FRUIT DE LA PASSION



MANGUE



PAMPLEMOUSSE

TERROIR

Sols argilo-limoneux

GARDE

1 à 3 ans

VINIFICATION

Vendanges mécaniques et pressurage pneumatique. Débourage et fermentation alcoolique à basse température en cuves inox ou béton. Bâtonnage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

CÉPAGE

100 % Sauvignon

SERVICE

7 à 10 °C

ACCORDS

Apéritif, huîtres du bassin d'Arcachon, ceviche de bar et fromage de chèvre.

VIGNOBLES BASTIDE - 850 ROUTE DE L'EGLISE 33410 MONPRIMBLANC - FRANCE

Tel: +33(0)5,56,62,98,86 Mail: sceabastide@hotmail.fr www.vignobles-bastide.com Siret: 37853934000018