

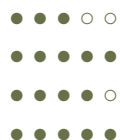
CHATEAU LAGRANGE

L'ENCLOS

AOC BORDEAUX BLANC



FRAÎCHEUR
RONDEUR
PUISSANCE
GOURMANDISE



MICRO-CUVÉE - FERMENTATION ET ÉLEVAGE EN BARRIQUES

La richesse d'un grand blanc

Un blanc ample et onctueux, porté par une belle fraîcheur.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le nez complexe s'ouvre sur des notes d'agrumes, de fleurs blanches et des touches vanillées.
La bouche est ample et onctueuse, prolongée jusqu'en finale par une belle acidité.



FIGUE BLANCHE



PÊCHE



NOISETTE



VANILLE

TERROIR

Argiles limoneuses

CÉPAGE

60 % Sauvignon
40 % Sémillon

GARDE

4 à 5 ans

SERVICE

10 à 12 °C

VINIFICATION

Vendange mécanique et pressurage pneumatique.
Débourbage et entonnage en fûts de chêne pour la fermentation alcoolique. Élevage en barriques avec bâtonnage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

ACCORDS

Apéritif, suprême de volaille à la crème, dorade grillée, cantal.

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