



Echappée Bel

Blanc

PRESENTATION

- Appellation : Bordeaux
- Encépagement : 40% Sauvignon Blanc, 60% Muscadelle
- Superficie : 5ha
- Sols : Argilo-Calcaire, vignobles en coteaux

ELABORATION

- Vendanges : Mécanique
- Vinification : Macération pelliculaire, fermentation alcoolique à basse température (entre 16 et 20°C)
- Elevage : Sur lies fines durant 6 à 9 mois

COMMENTAIRES

- Dégustation : Blanc sec très aromatique, minéral, floral, une bouche grasse et ample
- Service : 15 à 18°C
- Vieillessement : A consommer dès aujourd'hui et pour une garde de 7 années
- Notes/Presses



Aux plantes, Bordeaux 2012 « une lecture très gourmande du blanc Bordelais » 16/20 à la revue des vins de France !

