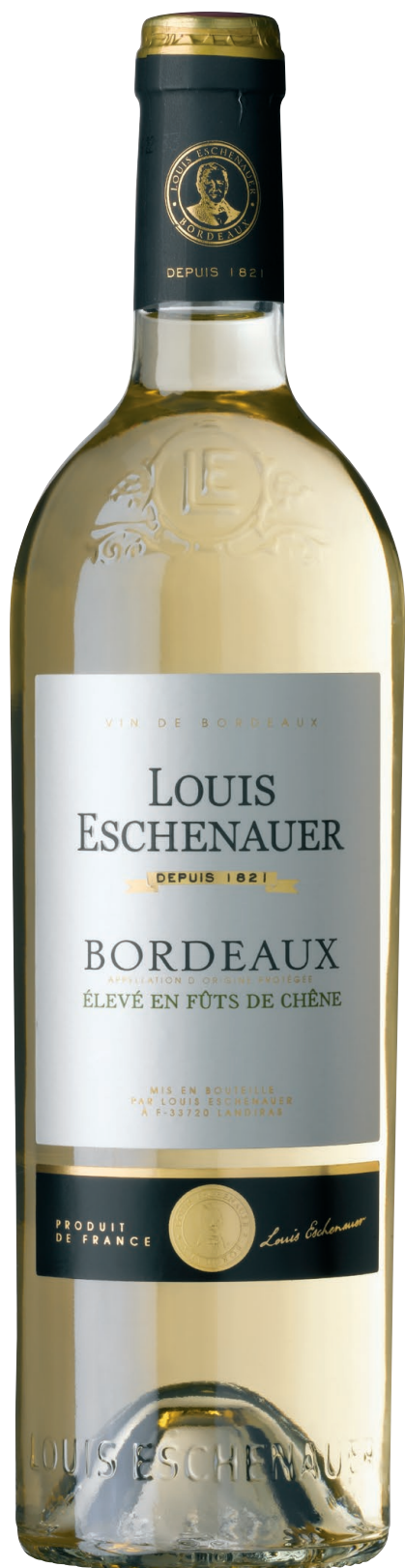


LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection BORDEAUX

BORDEAUX AOP

SAUVIGNON ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE

CÉPAGE : 100% Sauvignon blanc.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Vignoble de l'Entre-deux-Mers et du Blayais-Bourgeais.

VINIFICATION : Les vendanges sont effectuées de façon mécanique. 80% des raisins récoltés sont fermentés en cuve inox avec des températures maîtrisées de façon à préserver les saveurs, pour être ensuite élevés sur lies fines pour apporter plus d'arômes alors que 20% sont fermentés en barriques neuves et élevées sur lies totales afin d'apporter au vin son goût boisé si caractéristique.

SOL : Argilo-calcaire.

DÉGUSTATION :

ROBE : Des belles teintes cristallines, jaunes voire vertes.

NEZ : Des arômes puissants et élégants avec des notes d'agrumes, légèrement vanillés.

BOUCHE : Un vin frais, avec une rondeur appréciable.

RECOMMANDATIONS : Parfait en apéritif, il conviendra à merveille avec des poissons, ou des fruits de mer.

SERVIR : à 12°C.

DURÉE DE CONSERVATION : de 1 à 2 ans.

