

Château les Vergnes

Appellation Bordeaux blanc



Ancien fief royal de Beaulieu, le Château Les Vergnes a appartenu au Baron de Garagan, qui y effectua dès 1879 les premières expérimentations contre le phylloxéra. Propriété qualifiée "Agriculture Raisonnée" depuis 2005 (Ocacia-Paris), le Château s'engage encore plus loin dans une démarche de production durable en respectant un principe fondamental : produire un vin de qualité qui, tout long de son élaboration, respecte les Hommes, la Terre ainsi que nos Paysages. Cet engagement porte la signature "Bee-orchid", orchidée rare préservée sur le domaine. Pour vous, le Château Les Vergnes est fier de respecter le génie de son terroir, de son vignoble et chaque cycle climatique afin de vous offrir aujourd'hui un Grand Vin de Bordeaux unique et inimitable.

- Cépages :** Sauvignon 85% ; Muscadelle 15%
- Analyse :** 12% alc. / vol.
- Élevage :** Sur lies fines.
- Vinification :** Macération pelliculaire pour le sauvignon et pressurage pneumatique pour les sémillon et muscadelle. Conservation sur lies fines durant 6 mois.
- Dégustation :** Grande élégance aromatique fruitée et fleurie. Intense, structuré et harmonieux en bouche, finale élégante d'une belle expression aromatique. A l'apéritif, accompagne avec brio les sushis et poissons grillés, parfait pour accompagner un plateau de fruits de mer.
- Servir :** Servir frais 10-12°. Très agréable dès maintenant, dans sa plénitude après 2 à 3 ans de cave.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

