



CÉPAGES

Sauvignon Blanc

APPELLATION

Bordeaux

DEGRÉ D'ALCOOL

12.5% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

Sol argilo-calcaire orienté nord assez profond et fertile, bien adapté aux cépages blancs.

Château Grand Renom Blanc 2016

Bordeaux

Le Château Grand-Renom est situé sur la commune d'Eynesse. Les 6,5 hectares de Sauvignon Blanc évoluent sur des sol argilo-calcaire, orientés nord, assez profonds et fertiles, le rêve pour les cépages blancs.

VINIFICATION

Les blancs sont récoltés à une belle maturité. Nous cherchons avant tout de la fraîcheur et de la complexité aromatique. Nous faisons donc une macération pelliculaire de 4 à 6 heures en fonction de la qualité de la vendange et du millésime. Les jus sont ensuite pressurés lentement à basse pression pour en extraire que des jus très qualitatifs. Une dégustation est faite tout au long du pressurage et les jus sont séparés en fonction de leur qualité. Ils sont ensuite fermentés à 16 degrés pour garder toute l'aromatique et développer les arômes de fruits exotiques.

ÉLEVAGE

L'élevage se fait sur lies avec un brassage régulier de celles-ci pour apporter du gras et de la rondeur en bouche. Des dégustations régulières ont lieu pour toujours conserver un équilibre entre l'acidité, la rondeur et l'amertume. Les vins sont ensuite embouteillés au printemps en les protégeant de l'oxygène.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez intense et complexe, des arômes de pamplemousse, de fleurs blanches, de fruits exotiques. Beaucoup de longueur en bouche, un équilibre parfait entre rondeur et acidité. Idéal sur des fruits de mer, à l'apéritif.

NOTES DE LA RÉCOLTE

Les vendanges ont commencé début septembre

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com