

LA PERLE DU VALLIER

BORDEAUX BLANC 2012



La famille DULON est viticulteur de père en fils depuis plus de 250 ans dans la région de l'Entre Deux Mers. Propriétaire de 3 Châteaux, la superficie totale représente 130 hectares.

The DULON family has been winemaker from father to son for more than 250 years in the Entre Deux Mers area. Owner of 3 Chateaux which represent 130 hectares of vines.

Cépages / Grape varieties

80 % Sauvignon
20 % Sémillon

Terroir

Sols argilo-calcaires / Clay limestone soil

Vinification / Vinification

Récolte des raisins à l'optimum de leur maturité aromatique pour retrouver la typicité de chacun de nos terroirs ; pressurage avec sélection des moûts ; macération pré fermentaire à froid entre 6 et 8 °C pendant 3 à 6 jours ; débourbage pour éliminer les arômes grossiers ; stabulation à froid durant 3 à 6 jours. La fermentation et l'élevage sont fait sur lies et en barrique pendant 8 mois.

Samples of the grape are taken and tasted in order to harvest them at optimum ripeness. Pressing with selection of must, cold stabilization, racking of the must to extract the finest aromas. Fermentation and ageing are done in oak barrels on the lees to bring complexity and velvety texture to the wine. The wine ages 8 months in oak barrels.

Dégustation

D'une belle robe claire et brillante, ce vin offre un nez de fruits frais, réhaussé par une touche délicatement boisée et minérale. La bouche est fraîche, persistante, bien équilibrée et d'une texture soyeuse. Servi entre 8 et 10 °C, il sera apprécié sur des fruits de mers mais aussi des poissons ou viandes blanches en sauce.

With a light and bright colour, this wine provides fresh fruit flavours raised by delicate woody and mineral hints. The taste is crispy, fresh, persistent and well balanced. Velvety texture. Serve with fish, seafood and white meat cooked in sauce.