



CHÂTEAU GRAND JEAN

Entre-Deux-Mers « le Veggies »



Nous retrouvons toute la fraîcheur que nous attendons d'un Entre-deux-mers avec des notes d'agrumes au nez. La bouche, souple et tendue, est un bel équilibre entre vivacité et rondeur. Ce vin est certifié Végan.



Cépages : 50% Sauvignon Blanc – 35% Sauvignon Gris – 15% Sémillon



Terroir : Argilo-calcaire



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 ; débourbage pour éliminer les arômes grossiers ; stabulation à froid durant 3 à 6 jours ; fermentation alcoolique thermo régulée à basse température ; élevage en cuve sur lies fines pendant plusieurs mois afin d'affiner les arômes et d'apporter de la rondeur ; collage ; assemblage des cuves ; avant la mise en bouteilles à la propriété, par nos soins.



Dégustation



Belle robe claire et brillante.



Le nez, très intense, révèle des notes d'agrumes, pamplemousse notamment, litchi.



La bouche est nette, vive et fraîche, avec tout de même de la rondeur qui le rend à la fois souple et tendu.



Service :

Servi entre 8 et 10 °C

Il sera apprécié en apéritif et avec des crudités.



VIGNOBLES DULON

1630 Route du Moulin – 33760 Soullignac

www.vignobles-dulon.com

info@vignobles-dulon.com - +33(0)5 56 23 69 16

