



CHÂTEAU GRAND JEAN

Bordeaux Blanc

Cet assemblage de Sémillon et de Sauvignon blanc, révèle une belle robe jaune clair et brillante avec un nez très aromatique. La bouche quant à elle montre un bel équilibre entre la fraîcheur du Sauvignon blanc et la rondeur du Sémillon. La finale reste longue en bouche.



Cépages : 60% Sémillon – 20% Sauvignon Blanc – 20% Sauvignon Gris



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 ; débourage 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.



Nez très aromatique, floral avec des notes de poire.



Bouche ample et ronde avec une finale longue.



Service :

Servi entre 8 et 10 °C.

Il sera apprécié sur vos repas d'été, les viandes blanches, ainsi que sur les poissons, les fruits de mer et les fromages à pâte fraîche tel que le chèvre.



VIGNOBLES DULON

1630 Route du Moulin – 33760 Soullignac

www.vignobles-dulon.com

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

