



CHÂTEAU
MIREFLEURS

SAUVIGNON BLANC BY MIREFLEURS BORDEAUX BLANC

Cette cuvée spéciale qui porte le nom du Château Mirefleurs est issue d'une sélection de parcelles de vignes situées sur des coteaux argilo-calcaires à l'extrême Est de la Gironde, à Eynesse.



CÉPAGE(S)

100% Sauvignon Blanc

VIGNOBLE

Commune d'Eynesse sur coteaux exposés Sud Ouest sur les contreforts de la Dordogne. Altitude de 80 mètres.

VINIFICATION

Macération pelliculaire de 3 à 4 heures, débouillage à froid. Contrôle permanent de l'oxydation à toutes les étapes de la vinification. Fermentation en cuves inox avec contrôle des températures et dès la fin de la fermentation alcoolique, brassage régulier des lies pendant deux semaines.

ÉLEVAGE

Élevage de 3 mois sur lie avec batonnage en cuve.

DÉGUSTATION

Couleur très pâle aux reflets verts. Au nez se dégagent de beaux arômes thiolés, typiques d'un Sauvignon vif et éclatants. Fruité intense aux notes d'agrumes (pamplemousse, citron) et bourgeons de cassis. Un bel équilibre entre volume, gras et acidité.

ACCORDS

Un vin à boire dès à présent et qui accompagnera à la perfection vos plateaux de fruits de mer ou vos poissons blancs. La vivacité du Sauvignon relèvera vos plats et sublimerà les produits.

LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE3

CONSEILS DE SERVICE

A servir autour de 9°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans