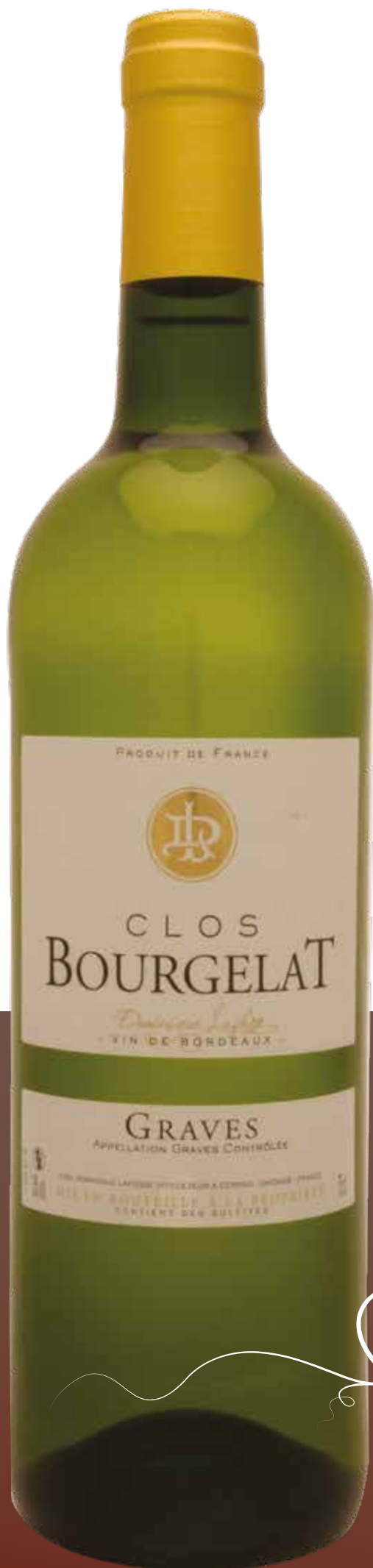


CLOS BOURGELAT

AOC GRAVES BLANC



CLOS BOURGELAT

CEPAGES

80 % sémillon, 15 % sauvignon blanc, 3 % sauvignon gris et 2 % muscadelle.

VINIFICATION ET ELEVAGE

macération pelliculaire, stabulation à froid pendant 10 jours, fermentation en cuves inox thermo-régulées puis élevage sur lie avec bâtonnages réguliers.

DEGUSTATION

d'une belle robe jaune à jaune pâle et un nez très aromatique, ce vin servi à 8°C est magnifique à l'apéritif, sur un plateau de fruits de mer, sur des poissons ou tout simplement pour se faire plaisir entre amis.