

Vignobles de Sanches



2018



or jaune



pain d'épices
fruits confits



onctueux
élégant
miel
coing



100% Sémillon



Maintenant
jusqu'à 50 ans



9-12°C



ramassage des baies botrytisées
(pourriture noble) sélectionnées par tries
successives - vinification traditionnelle
thermorégulée - élevage barriques 18
mois - assemblage des lots parcellaires



AOC
Sauternes



Sols: argilo-sableux



13%vol



Vendanges
manuelles
avec sélection
parcellaire



14.91 Ha
culture HVE3-N4
Vignoble : 60 ans



Propriété familiale
depuis 1889
Gérant:
Lafosse Antoine
Céologue:
Lucile Leclercq - ENOSENS



Clos Bourgelat
EARL Antoine Lafosse
contact@clos-bourgelat.fr
06 22 02 71 34
www.clos-bourgelat.com

