

Bordeaux blanc A.O.C

Vin Blanc

750ml

Cépages :

Sémillon 80%
Sauvignon 20%

Sols :

Argilo-calcaire

Vinifications :

Sélection parcellaire
Stabulation liquide à froid 6jrs
Fermentation thermorégulée
Elevage sur lies 3 à 4 semaines

Origine :

Bordeaux.

Le S'tard blanc et le rosé sont sélectionnés par notre équipe et proviennent d'un domaine familial de l'entre-deux-mers.

Caractères :

La récolte à maturité optimale ainsi que l'assemblage du sauvignon et du sémillon donne naissance à un vin aromatique, fruité, aux multiples saveurs exotiques.

L'élevage sur lies apporte complexité et rondeur en bouche qui renforcent le coté plaisant de ce vin.

Servir :

Ce vin plaisir doit être servi frais, autour de 12°C, à loisir en apéritif ou pendant les repas sur des entrées, fruits de mer ou poissons.

Dégustation :

Jolie robe or pâle, brillante aux légers reflets verts.

Le nez expressif et intense offre des parfums de fruits exotiques et de fleurs blanches.

Entame de bouche rafraîchissante qui dévoile une chair ample et harmonieuse.

La finale légèrement citronnée conclue plaisamment la dégustation.

Origin :

Bordeaux.

Wine from Château Pilet.

Grape production, wine-making and ageing take place on the family estate.

Special features.

The harvest at optimum ripeness as well as blending of Sauvignon with Semillon gives birth to an aromatic, fruity wine accented by exotics flavours.

The ageing on lees brings complexity and roundness in mouth and strengthens its pleasant characters.

Serve:

This "pleasure wine" should be served cool at a temperature around 12°C either as a pre-dinner drink or during meals with first courses, seafood or fish.

Tasting:

*Lovely pale golden colour with a little hints of green.
The expressive nose offers intense aromas with exotics and whites flowers.
Begins with a refreshing mouth that reveals an ample and harmonious flesh.
Slightly lemony reach a pleasantly tasting in final.*