

Château Bertinerie Esprit blanc Blaye Côtes de Bordeaux



Prix: 12,00 €

Catégories: [Bordeaux](#), [Tous nos vins](#), [Vins Blancs secs](#)

Mots-clés: [Blaye](#), [Blaye Côtes de Bordeaux](#), [Bordeaux blanc](#), [Bordeaux blanc sec](#), [Côtes de Bordeaux](#)

Page:

<https://www.avs-sa.be/produit/chateau-bertinerie-esprit-blanc-blaye-cotes-de-bordeaux/>

En résumé

Un Blaye, Côtes de Bordeaux, alléchant !

La conduite particulière de la vigne « en lyre » offre de nombreux avantages, permettant notamment une meilleure maturité des raisins dont les tanins sont plus fins et plus soyeux.

Ce 100% Sauvignon donne un vin très équilibré et éclatant de fraîcheur, sa vivacité en fait un vin idéal avec les fruits de mer et les poissons grillés

Description

Le parfait accord avec les fruits de mer !] Compagnon idéal des poissons grillés et crustacés : Huitres, plat de crustacés, noix de pétoncle, Brochettes de poissons, truite grillée aux herbes et gratin de courgettes, Truite grillée et beurre persillé, pommes vapeur, daurade grillée aux asperges.

Mais aussi avec les fromages : Fromages de chèvre frais, fromages à pâte persillée, fromages à pâte molle.

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Bordeaux
- Nom du domaine: Château Bertinerie
- Type & couleur: Vin blanc sec
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: Blaye Côtes de Bordeaux
- Millésime: 2020
- Cépage(s): 100% Sauvignon
- Œil: Jaune pâle
- Nez: Senteurs de bourgeons de cassis très légères et de buis en discréption pour une belle typicité de ce sauvignon.
- Bouche: notes citriques fruitées assurant une belle fraîcheur équilibrée.
- Servir à température: 10 à 12° C
- Type de vinification: Eraflage total, Macération pelliculaire pré-fermentaire de 15 heures environ, pressurage pneumatique, débourbage, fermentation alcoolique 100% en cuves avec thermorégulation autour de 20 °C., Vendange Manuelle
- Elevage: Elevage sur lies fines en cuves pendant 5 mois environ. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.
- Terroir: Argilo-calcaire

Galerie photos

