

## Grande Cuvée Blanc Blaye Côtes de Bordeaux Château Bertinerie



Prix: 14,85 €

**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/grande-cuvee-blanc-blaye-cotes-de-bordeaux-chateau-bertinerie/>

En résumé

### **Une grande cuvée qui porte bien son nom !**

Deux caractéristiques rares dans un vin blanc sont ici réunies : une grande fraîcheur aromatique et une belle longueur en bouche, grâce à son élevage sur lies fines, le tout en excellent équilibre.

Description

**Un beau vin de repas de fête qui ne laisse pas indifférent !] Compagnon idéal des poissons et crustacés :** Huitres, Huitres gratinées au vin blanc, plat de

crustacés, blanquette de la mer, filet de sole crevettes grises sauce au porto, cassolette de Saint-Jacques à la normande, ...

**Mais aussi avec les fromages :** Fromages de chèvre, fromages à pâte persillée

## 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: 2019
- Cépage(s): 100% Sauvignon
- Œil: Jaune miellé
- Nez: Senteurs : bourgeons de cassis, ananas, menthe.
- Bouche: Rondeur et gras font ressortir des arômes de fruits confits, de cassis où l'on retrouve la typicité du Sauvignon. Belle longueur et bel équilibre en bouche.
- Servir à température: 10 à 12° C
- Type de vinification: Eraflage total. Macération pelliculaire pré-fermentaire de 15 heures environ, pressurage pneumatique, débourage., Fermentation alcoolique 100% en barriques de 1 an., 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

