

## Réserve Blanc Blaye Côtes de Bordeaux Château Bertinerie



Prix: 16,70 € - 17,85 €

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

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

**Page:**

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

### Variantes

- Réserve Blanc Blaye Côtes de Bordeaux Château Bertinerie - 12 bouteilles et plus (#3029)
- Réserve Blanc Blaye Côtes de Bordeaux Château Bertinerie - Moins de 12 bouteilles (#3028)

## En résumé

La meilleure expression du Sauvignon pour cette Réserve Blaye Côtes de Bordeaux  
La particularité de la conduite des vignes en lyre est unique dans le bordelais, elle attribue à ce vin une qualité gustatives remarquable. La maturité des raisins est ainsi avancée et la concentration en sucre optimale grâce à une meilleure exposition des grappes au soleil. L'élevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 10 mois parachève l'aboutissement de ce vin d'exception.

## Description

La Réserve blanc Blaye Côtes de Bordeaux est un grand vin blanc de garde, un vin de plaisir à déguster entre amis amateurs de bons vins ! Les accords :

Avec l'entrée :

Quiches : aux endives, au Maroilles, au Reblochon, aux champignons (Morilles crémees), bouchées à la reine de poissons, Aumonières de foie gras aux pommes,...

Avec le plat :

Risotto : aux fruits de mer divers (Crevettes grises ou roses, gambas, langoustines, palourdes, scampis, noix de Saint-Jacques,...), aux poissons divers (Lotte, saumon, sole,...), Moqueca de crevettes, reblochonnade (tartiflette au reblochon),...

## 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: 2018

- Cépage(s): 100% Sauvignon
- Œil: Jaune paille dorée
- Nez: Arômes d'agrumes : citron, pamplemousse, senteur de bourgeons de cassis.
- Bouche: Attaque sur le fruit : ananas, miel, touche de muscade de girofle avec en arrière bouche des arômes toastés de pain grillé. belle Longueur en bouche.
- Servir à température: 10 à 12° C
- Type de vinification: Eraflage total. Macération pelliculaire pré-fermentaire de 20 à 25 heures environ, pressurage pneumatique, débourbage, fermentation alcoolique 100% en barriques de chêne neuves sans intervention sur la température., Vendange Manuelle
- Elevage: Elevage sur lies fines en barriques avec bâtonnages réguliers pendant 10 mois environ. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles au château., Elevage sur lies fines en cuves pendant 5 mois environ. Assemblage, collage, filtration, mise en bouteilles par nos soins.
- Terroir: Argilo-calcaire

## Galerie photos

