



Clos DE LA BASTIDE

Entre-deux-Mers

Clos de la Bastide est situé sur une belle hauteur à Sauveterre de Guyenne, dans l'appellation Entre-deux-mers.

- Type :** Vin Blanc
- Superficie :** 3,5 ha
- Age moyen des vignes :** 5 à 10 ans
- Encépagement :** 90% Sauvignon - 10% Sémillon
- Sol :** Terroir argileux
- Vendanges :** Mécanique, conduite raisonnée du vignoble.
- Vinification :** En cuves inox, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, stabulation à froid, débourage, levurage, fermentation thermo-régulée.
- Elevage :** Après fermentation, maintien sur lie avec batonnage jusqu'au mois de février
- Notes de dégustation :** Une jolie robe jaune pâle avec des reflets vert. Nez fruité aux notes d'agrumes. Bouche fraîche, ample et harmonieuse. Servir à 10° - 12° avec des fruits de mers, crustacés, crudités. Bel équilibre, très agréable à l'apéritif.