

## 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 discrétion 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

