

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

