

CHÂTEAU *Moulin de Beauséjour*



Château Moulin de Beauséjour *Bordeaux Blanc*

A.O.C BORDEAUX BLANC

UBICACIÓN: Saint-Jean-de-Blaignac 5 km de Saint-Emilion
Superficie: 2 hectáreas Tipos de uva: 100% Semillón

ESTADO DE LA VIÑA: vides años cuarenta o plantado densamente en suelos arcillo-calizos con presencia en serio.

VINIFICACIÓN: Cosecha a mano y luego se presiona directamente antes de la maceración y el enfriamiento del mosto a 10-12 ° C para facilitar la decantación, fermentación alcohólica por debajo de 17 ° C y la crianza sobre lías.

JUNTA ENÓLOGO: Nicolas Guichard, Presidente de la Asociación de productores de vino de Burdeos

LA GESTIÓN DE LA VID: el control de los rendimientos en un solo poda Guyot de, extracción manual, contra-ciernes, césped natural ... Agricultura Sostenible.

CATA: A la vista, de color amarillo dorado, limpio y brillante En la nariz, agradable miel de acacia y grosella negra En el paladar, un agradable dulzor sin agresividad ni la acidez de 100% Semillon mientras que el volumen y la grasa en la boca con una agradable sensación de frescura.

GUARDIA: 2 a 3 años

LOS ACUERDOS CON LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVEN: entre 8 y 10 ° C, el vino blanco seco es ideal como aperitivo o para acompañar un hermoso asado oa la plancha blanca carne, mariscos y crustáceos.