PERLE BLANCHE

By Christine Nadalié

2018

PRÉSENTATION

Ce vin est le fruit de l'association de deux agricultrices passionnées. L'une amène le raisin et l'autre amène l'élevage. La Perle Blanche est un vin d'assemblage de l'Entre-deux-mers élevé pendant plusieurs mois en barriques de chêne neuf de la Tonnellerie Nadalie.

ENCEPAGEMENT DU DOMAINE
Sauvignon, Sémillon et Muscadelle

PRODUCTION
6000 bouteilles

VENDANGES
Septembre 2018

VITICULTURE / VINIFICATION

ENCEPAGEMENT : 89% Sauvignon, 11% Sémillon
SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 25 hectares
LES SOLS : Argilo-Calcaire
DENSITE : 4000 pied / ha
ÂGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans
TAILLE : guyot double
VENDANGE : manuelles avec sélection parcellaire
ELEVAGE : Elevage en barriques de chêne français plusieurs mois avec 100% de barriques neuves. Chênes Sessile.
POTENTIEL DE GARDE : 4 ans.

DEGUSTATION

COULEUR : Or jaune, belle brillance.

NEZ : Le nez s'ouvre sur des notes fruits à coque, légèrement toasté, fruits blancs et floral

BOUCHE : Bel équilibre avec les notes de fruits, légèrement épicé. Belle fraicheur, rondeur, complexité, notes acidulées en finale

Wine Boutique - 113, Chemin du Bord de l'Eau 33460 Macau-en-Médoc, France - 45° 01' 23"N / 0° 60' 25" O
Tel : +33 (0)5.57.10.03.70 - Fax : +33 (0)5.57.10.02.00 - Email : wineboutique@nadalie.fr - www.chateau-beau-rivage.com