

# CÔTES DE BOURG BLANC CHÂTEAU BRULESÉCAILLE



## VIGNETO

**Denominazione:** AOC Côtes de Bourg (Bordeaux - Francia)

**Superficie del vigneto:** 2 ettari.

**Terreno:** ghiaia mista a argilla rossa su sottosuolo calcareo

**Varietà d'uva:** 100% Sauvignon (75% Sauv, dorato + 25% Sauv, grigio).

**Densità di impianto:** 5.500 viti per ettaro

**Età media delle viti:** 17 anni

**Gestione del vigneto:** erba coltivata tra i filari (naturale),  
potatura di tipo

bordolese, lasciando due rami base, rimozione delle foglie e  
raccolto verde a

luglio per una migliore maturità.

Raccolta manuale dal 15 al 17 settembre.

## VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale, i mosti delle uve bianche sono  
ottenuti per

pressatura diretta (usando la pressa pneumatica a bassa  
pressione) dell'intero

raccolto (con gli steli). Quindi dopo sedimentazione a freddo  
in vasche di

acciaio inossidabile, la fermentazione del mosto avviene a  
16-18 °C in

botti di rovere da 400 litri (barriques nuove al 15%).

Invecchiamento: su fecce fini in barrique di 6 mesi con  
agitazione

("batonnage"). No fermentazione malolattica.

**Imbottigliamento:** aprile

**Note di degustazione:** naso floreale, note di pompelmo,  
frutta esotica.

Dolce e golosissimo in bocca, note di limone e bella  
freschezza, finale

persistente leggermente tostato.

Da bere come aperitivo o con pesci cotti (lucioperca con burro  
bianco,

capesante) o con formaggio di capra.

**NOTE**

A settembre 2016, la cantina ha ottenuto la certificazione High Environmental Value (agricoltura sostenibile) al più alto livello 3. Ciò riguarda essenzialmente quattro settori chiave: protezione della biodiversità, strategia di protezione delle piante, gestione ottimizzata dei fertilizzanti e gestione delle risorse idriche.

**PREMI:**

\* Medaglia d'oro al Concours Mondial du Sauvignon 2019