

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 (lucio/perca 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