

## PRINCE RUBIS BORDEAUXBLANC



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Bordeaux Blanc
Sols	Argile et limon
Rendement	55hl/ha
Age du vignoble	Entre 10 et 30 ans
Vinification	Après la récolte à maturité pour bénéficier du meilleur équilibre acidité et fruit, pressurage modéré des fruits. Fermentation à basse température et élevage sur lie fine pendant 4 mois. Mis en bouteille dans nos chais.
Elevage	En cuves inox sur lies fine pendant 5 à 10 mois.
Assemblage	75% sauvignon 25% sémillon
Dégustation	Bouquet ample et persistant, notes d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, la belle vivacité soutient l'équilibre aromatique avec des saveurs d'agrumes et d'ananas.
Garde	2 ans
Accords	Apéritif, poissons et fruits de mer,