



Château GAYON

CUVÉE GAYON Blanc

Millésime 2018

Le vin blanc du Château Gayon, un vin blanc sec apprécié et régulièrement primé lors de différents concours !

APPELLATION: Bordeaux Blanc.

ASSEMBLAGE: 50% Sauvignon, 50% Semillon.

TERROIR: Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION: Pressurage direct puis mise en cuve pour fermentation à froid.

ÉLEVAGE: 6 mois en barriques de fûts de chêne avec bâtonnages réguliers.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 1 et 2 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION: un nez remarquable par sa complexité où s'allient des arômes de pain grillé et de fruits blancs avec une touche mentholée. La bouche est volumineuse et généreuse avec des saveurs de fruits blancs exotiques.

ACCORDS METS-VIN: Servi entre 10 et 12°C, ce vin accompagnera parfaitement des huîtres, une salade de chèvre chaud, ou encore être dégusté à l'apéritif.

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE: Exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE3). En conversion vers l'agriculture biologique.



SCEA CRAMPES & fils - 06 Château Gayon 33490 Caudrot

Tel : 05-56-62-81-19

Mail : contact@chateau-gayon.com