Millésime 2018

La sélection Claude Darroze est une sélection des meilleures parcelles de vin blanc du domaine puis est élevée dans nos meilleures barriques.Certains pieds de vignes utilisés pour sa conception sont âgés de 80 ans !

APPELLATION: Côtes de Bordeaux Saint-Macaire.

ASSEMBLAGE: 50% Sauvignon, 50% Semillon.

TERROIR: Sol argilo-calcaire.

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

ÉLEVAGE: 9 mois en barriques de fûts de chêne avec bâtonnages réguliers.

POTENTIEL DE GARDE: 2 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION: Une belle couleur jaune pâle aux reflets verts. Un nez finement boisé alliant des notes vanillées grillées à des fruits blancs et exotiques. La bouche est ample avec du volume où l'on retrouve les notes fruitées et vanillées du nez.

ACCORDS METS-VIN: Servi entre 10 et 12°C, ce joli vin Joli vin peut accompagner une volaille, des fromages de chèvre ou des crustacés .

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE: Exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE 3). En conversion vers l'agriculture biologique.

Château GAYON
SCEA CRAMPES & fils - 06 Château Gayon 33490 Caudrot
Tel : 05-56-62-81-19
Mail : contact@chateau-gayon.com