

CUVEE LEA

Lea



TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGES : 100 % Sauvignon Gris

VINIFICATION : L'ensemble de la vendange est éraflé.

Les jus sont débourbés (nettoyés) à froid.

La fermentation alcoolique est réalisée à basse température (17°) pour préserver le potentiel aromatique du vin.

Un élevage de 12 mois se déroule en barriques de chêne neuves. Un travail des lies fines par batonnage est effectué sur les 4 premiers mois de l'élevage.

CARACTERISTIQUES : La robe est jaune pâle.

Le nez est net, puissant et marqué par les agrumes avec des notes de grillé et vanillé (liées à l'élevage en fûts de chêne). La bouche est ample, équilibrée et de bonne longueur.

SOIL : Clay and Limestone

GRAPE VARIETY : 100 % Grey Sauvignon

VINIFICATION : The harvest is de-stemmed completely and we let the must settle at low temperature and decant the juice. Alcoholic fermentation takes place at low temperature (17°C) to preserve the aromatic potential of the wine. Maturing in new oak barrels during 12 months with stirring of the lees during the first 4 months.

CHARACTERISTICS : This wine shows a pale yellow colour. The nose is powerful with aromas of citrus fruit and hints of toast and vanilla (due to the ageing in oak barrels).

It is round, well balanced and has a good length.

Château Berthenon

33390 Saint Paul de Blaye

Tél. / Fax : +33 (0)5 57 42 52 24