



TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGES : 100 % Sauvignon Blanc

VINIFICATION : L'ensemble de la vendange est éraflé et subit une macération pré-fermentaire.

Les jus sont débourbés (nettoyés) à froid. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (17°) pour préserver le potentiel aromatique du vin.

Un élevage sur lies fines est, par la suite, réalisé en cuves sur une période de 2 mois.

CARACTERISTIQUES : La robe est jaune pâle.

Le nez est net, puissant et marqué par des notes d'agrumes et de pêche.

La bouche est suave, équilibrée et de grande fraîcheur.

SOIL : Clay and Limestone

GRAPE VARIETY : 100 % Sauvignon Blanc

VINIFICATION : The harvest is de-stemmed completely and undergoes a maceration before fermentation. 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. Maturation on the lees in vats during 2 months.

CHARACTERISTICS : This wine shows a pale yellow colour. The nose is powerful with aromas of citrus fruit and peach.

It is soft, well balanced and very fresh.

Château Berthenon

33390 Saint Paul de Blaye

Tél. / Fax : +33 (0)5 57 42 52 24