



MÉDOC

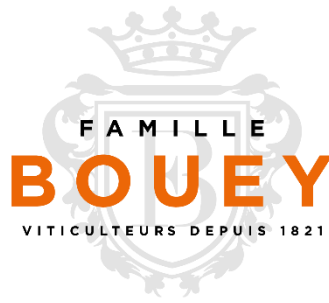


MAISON BLANCHE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

2019

50cl A



MAISON BLANCHE CUVÉE SANS SULFITES

M E D O C 2 0 1 9

HISTOIRE :

Elaborer un vin sans sulfites ajoutés, c'est d'abord un plaisir personnel avant d'être un véritable défi technique. Plaisir personnel de façonner le croquant du fruit, la gourmandise des baies. Défi technique pour ce vin qui doit être surveillé au quotidien, des vendanges à sa mise en bouteille. Le soufre est utilisé en vinification afin d'empêcher le vin de s'oxyder. Le plus grand ennemi d'un vin sans sulfites

CEPAGES :

70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

TERROIR :

Sols argilo-calcaires et graveleux sur la commune de Souignac, à 35km au sud-est de Bordeaux

VINIFICATION :

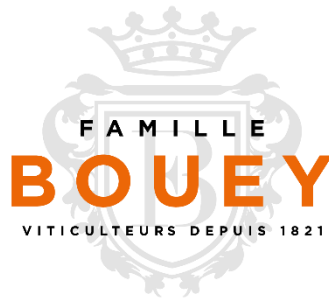
Vendange uniquement sur fruits mûrs suivi d'un tri du raisin au chai. La fermentation est lancée dès le début du remplissage. L'extraction est douce pour préserver le fruit. Protection accrue contre l'oxydation est mise en place dès fermentation malolactique. La filtration et la mise en bouteille sont réalisées sous atmosphère contrôlée.

DEGUSTATION :

Cette cuvée sans sulfites ajoutés présente une jolie teinte grenat avec des reflets violets. Au nez, il révèle des notes de fruits rouges mûrs telles que la fraise et la griotte. La bouche gourmande et charnue rend ce vin très charmeur et plein de plaisir. Ce vin pourra accompagner des grillades, des viandes rouges ou encore des desserts comme un gâteau au chocolat.

DEGRE 14%





MAISON BLANCHE CUVÉE SANS SULFITES

M E D O C 2 0 1 9

STORY :

Before being a real technical challenge, producing wine without added sulphites is first of all a personal pleasure.

A Personal pleasure in shaping the crunchiness of the fruit, the delicacy of the berries and a technical challenge for this wine which must be daily monitored from the harvest to the bottling.

GRAPE VARIETIES :

70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

TERROIR :

Clay-limestone and gravel soils in the village of Soullignac, 35km south-east of Bordeaux

WINEMAKING :

Harvest are realised on ripe fruits then sorted at the winery. Fermentation is launched as soon as we start the filling. The extraction is soft in purpose to preserve the fruit aromas. The wine is highly monitored from day 1 to bottling to avoid any risk of oxydation. Filtration and bottling happen under atmosphere regulation.

TASTING NOTE :

The No Sulfites Added Cuvée 2019 presents a nice garnet red color with purple hints. The nose reveals ripe red fruits aromas such as strawberry and morello cherry. The rich and fleshy palate makes this wine especially charming and pleasant. A gourmet wine which will perfectly accompany grilled meats, red meats and desserts such a chocolate cake.

DEGRE 14%

