



MÉDOC



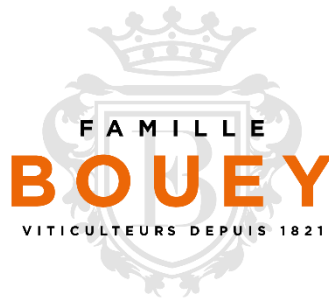
SANS SULFITES AJOUTÉS

MAISON BLANCHE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

2019

750/200



# 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 :

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

## 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% VOL

