

CHÂTEAU LA VERRIÈRE

Bordeaux AOP

FRANCE

Château La Verrière

Blanc



Bio

Vignoble familial depuis le 19e siècle, André Bessette décide de restructurer dans les années 60, replantant des cépages qualitatifs et modernisant les installations. En 1999, son fils Alain, fort d'une expérience bordelaise, rejoint le domaine et donne un nouvel élan au Château La Verrière. Le vignoble s'étend, les chais se modernisent, et la propriété s'équipe des dernières technologies. Aujourd'hui, sur 75 ha, la famille Bessette allie tradition, innovation et respect du terroir pour produire des vins d'exception.



100% Sauvignon



13%



750 ml



Culture Bio, les rangs sont enherbés.
Des ruches ont été installées sur la propriété. Marqueurs importants de la qualité de notre environnement.
Opérations de palissage et d'effeuillage.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : argilo calcaire
Age vignes : entre 5 et 40 ans



Récolté très tôt le matin permettant une macération pelliculaire de 12 à 18 heures.
Cette macération permettra une expression aromatique optimum et un équilibre en bouche qui garantira à ce vin finesse et puissance dans le temps.



Élevage en cuve.



Couleur :
La robe allant du jaune pâle au jaune or.

Au nez :
Expressif.
Notes de fruits exotiques et de pêche blanche.

En bouche :
Bien équilibré.
La finale offre une belle persistance aromatique, avec des notes de fruits exotiques qui reviennent.

Accords mets & vin :
Le Château La Verrière peut être bu en apéritif, ou accompagner vos repas de viandes blanches, poissons et crustacés ainsi que vos fromages.

Taux de sucre : 0.5 g/L



Servir entre 8°C et 10°C.



Garde 4 ans

Médailles Or challenge international du vin;
Argent Lyon; Argent Feminalise

