Château de Bonhoste ~ Bordeaux Blanc Sec ~ AOC Bordeaux

Cuvée Prestige

Fruit d'assemblage de cépages nobles, le Sauvignon Gris donne des vins très puissants, corsés, avec* des arômes très expressifs *, et le Sauvignon Blanc de la fraicheur et des arômes fruités.

L'encépagement : 90 % Sauvignon Gris - 10 % de Sauvignon Blanc

Vendange & Vinification :

Vendanges manuelles, les baies sont alors pressées afin d'extraire le jus. Ce jus est alors mis **en fûts de chêne** où sera effectuée la **fermentation alcoolique**.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours**, s'en suit un **élevage sur lies fines** avec des batonnages quotidiens afin d'apporter un **bouquet intense** et une **saveur onctueuse (gras).**

Elevage : le vin reste en fûts de chênes durant toute la durée de son **élevage** (6 mois).

Dégustation :

Œil : robe jaune, reflets transparents, limpide et brillant.

Nez : franc, puissant et élégant ,arômes de **fruits secs grillés**, notes minérales et fumées , mais aussi d'agrumes.

Bouche : ample et charnue, avec de la fraîcheur et du volume. Finale longue et savoureuse avec des notes fruitées et boisées.

Consommation :

A déguster dans les 5 ans.

Température de service environ 13°C.