

## Château de Bonhoste ~ Bordeaux Blanc Sec ~ AOC Bordeaux

*Fruit d'assemblage de cépages nobles, les arômes fruités du Sauvignon Blanc, allie la finesse et la rondeur du Sémillon et les arômes floraux de la Muscadelle.*

**L'encépagement :** 60 % Sauvignon Blanc - 30 % de Sémillon - 10 % Muscadelle

### **Vendange & Vinification :**

Les baies sont pressées afin d'extraire le jus. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**. Afin d'extraire un maximum **d'arômes**, on va maintenir la température entre 16 et 18°C durant toute la fermentation alcoolique.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours**, s'en suit un **élevage sur lies** durant 15 jours afin d'apporter **du gras** et une **stabilité au vin**.

### **Dégustation :**

**Œil :** robe jaune pâle, reflets verts et transparents, limpide, brillant.

**Nez :** franc, arômes de fruits (pêche, abricot, poire), notes florales (jonquille, genêt).

**Bouche :** frais et perlant en attaque, souple avec une bonne acidité et un équilibre qui persiste en finale avec des notes fraîches et fruitées.

### **Consommation :**

A déguster dans les 2 ans.

Température de service environ 13°C.

