

Ce Qui Nous Lie

Bruno BELLY

Simple à choisir, bon à partager. Un cépage, trois attributs : frais, vif, acidulé. Ce Sauvignon Blanc est fait pour rassembler. Né en appellation Blaye Côtes de Bordeaux, l'appellation de cœur du collectif Vignobles Gabriel & Co, là où tout a commencé, il porte la signature de son vigneron, Bruno Belly, dont le nom figure sur chaque bouteille. Son étiquette dessine un verre de vin, celui qu'on lève ensemble, symbole du moment partagé et du lien qui se crée autour d'une bouteille. Sa bouteille bourguignonne légère de 410 g bouscule les codes du Bordelais. L'absence de capsule et l'étiquette en papier recyclé prolongent l'engagement environnemental.
Vin bio et équitable, labellisé Fair for Life.



Ce Qui Nous Lie

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Pleine-Selve, Saint-Caprais, Marcillac

Terroir : Sols sablo-limoneux et argilo-calcaires – Sous-sols d'argiles – 77 mètres d'altitude – 25-30 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques en septembre. Macération pré-fermentaire entre 5 et 8 heures avant un pressurage séquentiel pour les Sauvignons blancs. Débourbage après flottation. Fermentation à basse température (16°C). Élevage sur lies pendant une quinzaine de jours avant sulfitage. Collage puis filtration tangentielle.

Assemblage : 100% Sauvignon Blanc

Commentaires de dégustation : Ce blanc frais et lumineux séduit par sa vivacité et sa belle tension acidulée. Le nez révèle des notes éclatantes d'agrumes mêlées à des touches de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est vive et désaltérante, portée par une fraîcheur qui se prolonge sur une finale nette et zestée.

Accords mets et vins : Apéritif, fruits de mer, fromage de chèvre

