

Vignobles Gabriel & Co.

Jean-François RÉAUD

Ce que tu aimes dans le vin ?
Sa délicatesse, sa complexité

L'occupation que tu préfères ?
J'aime retrouver mes amis autour de quelques verres

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?
Le lâcher-prise

Le don que tu voudrais avoir ?
Être un génie de la musique



Vignobles Gabriel & Co.

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Pleine-Selve, Saint-Caprais et Marcillac

Terroir : Sols sablo-limoneux - 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 : La robe est brillante et jaune pâle. Le nez est typé aux accents d'agrumes mûrs sur fond de buis, typique d'un Sauvignon mûr. La bouche est souple, d'une belle fraîcheur, et dévoile une magnifique maturité aromatique en finale.

Accords mets et vins : Pavé de saumon à l'aneth, Chèvre frais, Risotto aux herbes

