

LOUMELAT BORDEAUX

BORDEAUX 2017

HISTOIRE

- Vignoble dont l'origine remonte à 1778
- Située au cœur des Côtes de Blaye, à Générac
- Exploitée par la Famille Mariochaud sous l'assistance technique des Vignobles Lesgourgues
- Culture raisonnée

VIGNOBLE

- Age moyen des vignes: 23 ans
- Surface de production de 6 ha
- Sols sableux sur argiles lourdes
- Taille en guyot double; surface foliaire de 1,2 mètres
- Enherbement des vignes

CEPAGES

- 100% Sauvignon Blanc

VINIFICATION ET ELEVAGE

- Macération pré-fermentaire à froid de 6 heures
- Débourageage par le froid à 8°C
- Fermentation alcoolique à 18°C et élevage sur lies fines

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

- Robe jaune très pâle avec des reflets verts, très limpide.
- Nez très aromatique: agrumes (pamplemousse, citron jaune) et de fleurs blanches typiques du sauvignon blanc.
- Bouche très équilibrée entre vivacité, gras et minéralité. Belle fraîcheur et bonne persistance aromatique.

ALLIANCE METS ET VIN

- A déguster à l'apéritif à 10-12 °C ou à apprécier avec des fruits de mer et des poissons grillés.



RECOMPENSES

Millésime 2015
Millésime 2015
Millésime 2012

Médaille Bronze 87/100
Médaille d'Or
Prix de Vinalies

Decanter Asia Wine Awards
Concours Générale Agricole de Paris
Vinalies Nationales 2013