

Domaines Barons de Rothschild

LÉGENDE R BORDEAUX BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bordeaux

Zona produttiva Bordeaux, dalla zona Entre-deux-Mers

Vitigno 90% Sauvignon Blanc, 10% Sémillon

Tipologia del terreno Terreno ricco di sabbia, argilla, ghiaia e calcare.

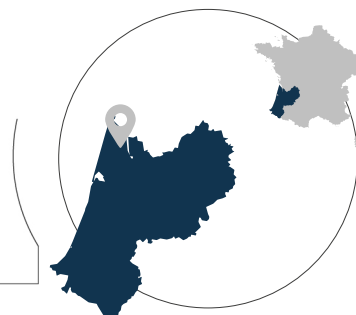
Vinificazione Dopo la spremitura avviene una macerazione a freddo (4 °C) per 3-4 giorni al fine di estrarre più aromi dalle bucce a contatto. Il succo viene poi fermentato a bassa temperatura (16 °C) in tini di acciaio inox. Nessuna fermentazione malolattica per mantenere la freschezza del vino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Al naso è fine ed elegante, mescolando aromi di fiori bianchi (acacia) con note minerali.

Sapore In bocca è armonico, fresco ed equilibrato.



BORDEAUX



ANNO DI FONDAZIONE | 1995



ENOLOGO | DIANE FLAMAND



VITIGNI | SAUVIGNON, MALBEC,
SÉMILLON, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC

