

Château De Lionne

AOC Graves blanc sec



Propriétaire : Véronique Smati

Terroir :

Nature du sol sablo-graveleux
7 hectares
5000 pieds par hectare

Composition cépage :

80% Sauvignon et 20% Sémillon

Age moyen des vignes :

30 ans

Vinifications :

Nous vendangeons de nuit pour récolter une vendange à bonne température. Nous réalisons ensuite une macération à froid pour extraire le maximum d'arômes puis le raisin est doucement pressé en suivant. Nous encuvons ensuite le jus dans des cuves inox où un élevage sur lies a lieu pendant 4 mois. Les lies amènent du gras : nous les mettons en suspension par des bâtonnages quotidiens.

Dégustation : Un robe jaune pale, un nez intense sur des notes de fruits blancs tels que la pêche, la poire mais aussi quelques notes boisées. La bouche est gourmande, avec un beau volume et une belle onctuosité. Une longue finale en bouche qui nous laisse de jolies notes fruitées.

Accords mets et vins : Viandes blanches, fruits de mer, foie gras, salades,...

Potentiel de garde 2 à 5 ans