

CHÂTEAU BALLAN - LARQUETTE BORDEAUX BLANC AOC CUVEE MARIE-LOUISE



DÉGUSTATION

La sélection « Marie-Louise », élevée au contact de bois de chêne, présente des arômes d'agrumes et de fruits exotiques avec des notes légèrement vanillées. La bouche est ample, généreuse, harmonieuse.

Ce vin aromatique sera servi rafraîchi mais non glacé (entre 12 et 14°), pour accompagner vos poissons et volailles blanches en sauce.

Il se marie également très bien avec certains fromages (Chèvre, Comté, Salers, Cantal ...).

DISTINCTIONS

Millésime 2014 Médaille Or Gilbert & Gaillard 2018
Médaille Argent Lyon 2019

Millésime 2009 Médaille Or Gilbert & Gaillard 2018

ASSEMBLAGE

Cépages récoltés à pleine maturité
40 % Sémillon, 40 % Sauvignon blanc, 20 % Muscadelle

VINIFICATION

En cuves béton revêtues époxy. Macération pelliculaire préfermentaire à froid. Débourage et maîtrise des températures par circulation d'eau glacée dans des serpentins inox. Elevage long au contact des lies de fermentation puis au contact de bois de chêne. Mise en bouteille en nos chais, avec filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

La cuvée 2014 n'a produit que 6900 bouteilles.

La cuvée 2009 seulement 3000 bouteilles.

TERROIR

Superbe terroir dans l'Entre-Deux-Mers, sur les communes de Cantois (argilo-calcaires, boulbènes), Saint Laurent du Bois et Saint Martial (argilo-calcaires).