



*Dignobles*  
**CHATELIER**

GRAND VIN DE BORDEAUX

## Château Jeantieu

CUVÉE TRADITION

AOC Graves de Vayres

### Frais & Minéral

*Un blanc avec beaucoup de fraîcheur en bouche qui présente des notes citronnées, des arômes de fleurs blanches avec une pointe de minéralité. L'ensemble est vif et équilibré.*



#### Situation géographique



Entre **Bordeaux** et **Libourne** les vignes s'étendent sur le plateau qui **surplombe la Dordogne**.



#### Cépages et sol



**100% Sauvignon**  
Sol limono argilo-sableux



#### Culture



Opérations en vert strictes, **culture raisonnée (Label Haute Valeur Environnementale 3)**, respect du fruit et de la nature.

Éclaircissage des pousses et **élimination des grappes** ayant du retard de maturité.



#### Vinification



Un pressurage lent par pressoirs horizontaux et un débourbage par refroidissement permettent d'obtenir **des jus de qualité**.

**Les meilleurs arômes** seront obtenus **grâce à une bonne maîtrise des températures** de fermentation.

Après les vinifications et un **élevage de 5 semaines sur lies** le vin sera mis en bouteilles.



#### Dégustation



**A boire dès maintenant.**

Belle robe brillante.

Le nez revêt une dominante de fleurs d'acacia, d'agrumes et d'une pointe minérale.

Une **attaque acidulée** et beaucoup de **fraîcheur** en bouche avec un **équilibre assez vif**.

**Ensemble équilibré et frais**



Gencod:



#### L'accord de votre vigneron



Il peut se déguster avec des huîtres, des poissons grillés, des salades d'été ou du fromage de brebis.