



## FICHE TECHNIQUE

*région* : Bordeaux  
*appellation* : AOC Bordeaux  
*cuvée* : Cuvée Gaïa  
*couleur* : blanc  
*contenance* : 750 ML

*Anne-Cécile, en connaissance de son terroir, souhaitait travailler les trois cépages historiques de Bordeaux dans un assemblage équilibré où l'on retrouverait les qualités et la typicité de chacun.*



## TERROIR

*sol* : argilo-calcaire  
*situation* : plateau dominant la Dordogne  
*densité de plantation* : 4 600 pieds/hectares  
*année de plantation* : 2011  
*variétés* : Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle



## DONNÉES TECHNIQUES

*vendange* : manuelle avec tri sur pieds  
*élevage* : en cuve inox



## DÉGUSTATION

*robe* : jaune clair  
*nez* : fruits à chair blanche et fruits exotiques  
*bouche* : rond avec une légère acidité



## SUGGESTION DE DÉGUSTATION

*service* : 9-11°C  
*accords mets-vins* : poissons et fruits de mer ou en apéritif ;  
Bo Bun et autres plats asiatiques  
*à boire* : dans l'année suivant la mise en bouteille pour  
conserver la fraîcheur. Mais se gardera bien 2 ans.



VEGAN