



FICHE TECHNIQUE

région : Bordeaux
appellation : AOC Bordeaux
cuvée : Cuvée Gaïa
couleur : blanc
millésime : 2016
% d'alcool : 12 %
contenance : 75 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 : 4600 pieds/hectares
année de plantation : 2011
variétés : Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle



DONNÉES TECHNIQUES

vendange : manuelle avec tri sur pieds
élevage : en cuve inox
mis en bouteille : décembre 2016
production : 4000 bouteilles



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
à boire : dans l'année suivant la mise en bouteille pour conserver la fraîcheur. Mais se gardera bien 2 ans.