

CHÂTEAU LA GRANDE MÉTAIRIE

109



FR-BIO-16
AGRICULTURE FRANCE



APPELLATION : Bordeaux Blanc AOC
MILLESIME : 2024
Degrés d'alcool : 12,5 %
PRODUCTION : 1800 bouteilles
Raisins cultivés et vin élevé en Agriculture Biologique

Cépages

Sauvignon blanc : 100%

Vinification

- Issu de notre première parcelle de blanc certifiée bio, située sur les coteaux sud de Castelvieu
- Récolte mécanique pendant les heures froides de la journée (entre 5 et 8 heures le matin)
- Egrappage à la vigne pour éviter la macération des débris végétaux et foulage à la réception de la vendange
- Macération pelliculaire, à froid d'une durée 8 heures
- Pressurage pneumatique à basse pression (maximum 1,6 bar)
- Débourage par flottation
- Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées entre 15 et 17°C jusqu'à la disparition complète des sucres

Elevage

- Six mois d'élevage sur lies fines en cuve inox avec soutirages réguliers
- Micro oxygénation en fin d'élevage pour relever les notes variétales
- Mise en bouteille au Château

Présentation

- Bouteille bourguignonne lourde, couleur feuille morte de 75cl
- Sans capsule pour moins de déchets
- Bouchon personnalisé, étiquette à base de rafles de raisin
- Carton de 6 bouteilles (2X3)

« Avec un sauvignon en vedette, 109 s'exprime sur une palette d'arômes généreuse allant de la poire Williams à la mangue.

Plein et savoureux, c'est un vin rond et ample, qui se remarque par la maturité de son fruit.

C'est riche, équilibré et se conclut par une pointe de gras.

109 accompagne les poissons grillés, pizzas et fromages de chèvre. Il constitue également un excellent apéritif. Servir à une température de 8 à 10°C »