

DULAS

La Gravière

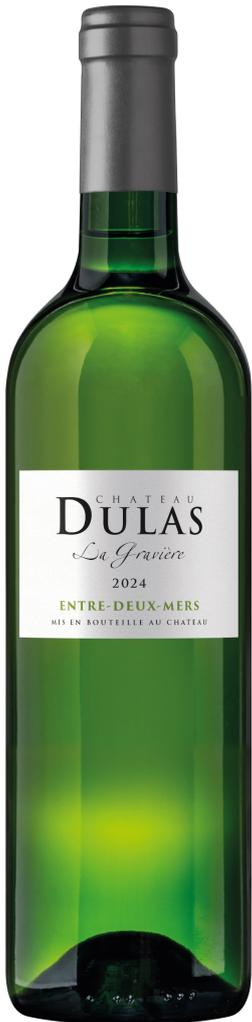
ENTRE-DEUX-MERS 2024



Sa robe est jaune pâle. Au nez les notes florales sont mêlées aux fruits exotiques. La bouche est agréable et fraîche avec beaucoup de rondeur et de gras. La finale est longue avec une belle persistance aromatique.



Apéritif, Tartare de Saumon, Filet de Cabillaud et Plateau de fruits de mer



ASSEMBLAGE : 45 % Sauvignon Blanc -
45 % Sémillon -
10% Muscadelle

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 Ans

DENSITÉ MOYENNE : 4500 Pieds Par Hectare

NATURE DES SOLS : Boulbène, Argilo-Graveleux

CONDUITE DU VIGNOBLE : Viticulture visant à respecter notre environnement et notre santé. Labellisé HVE4 - L'enherbement des vignes est naturel, un travail du sous sol sous le rang est réalisé.

RÉCOLTE - VENDANGES :

Récolte mécanique avec tri intégré. La récolte s'effectue tôt le matin à température fraîche afin de préserver l'intégrité des arômes du raisin. Le vignoble d'un seul tenant permet un transport rapide sans altération de la vendange.

TECHNIQUE DE VINIFICATION :

Macération pelliculaire en pressoir pneumatique à basse température. Chaque cépage est vinifié séparément et suivi par notre Oenologue Estelle DESSUP. Fermentation de 15 à 20j. en cuves inox thermo régulées à 18°C maximum. Elevage sur lies fines jusqu'à mise en bouteille. Batonnage deux fois par semaine durant 2 mois. Assemblage final avant mise en bouteille.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13% VOL.

A CONSOMMER DANS L'ANNÉE POUR UNE DÉGUSTATION OPTIMALE - GARDE POSSIBLE : 3 ANS

WWW.CHATEAU-NARDIQUE-LA-GRAVIERE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION