



VIGNOBLES
Guillaume Guérin

Château Moulin de Rioucreux

AOC BORDEAUX BLANC 2017



DE LA VIGNE AU CHAI

Notre Bordeaux blanc sec est issu de parcelles de Sauvignon Gris âgées de 25 ans et de parcelles de Sauvignon Blanc. Les grappes ont pu profiter du soleil grâce à un effeuillage manuel pour arriver à maturité durant le doux mois de septembre. Pressurage pneumatique. Les deux cépages sont vinifiés séparément. Les fermentations sont faites à 17° pour favoriser la production d'arômes. Assemblage et élevage sur lies en cuves avec bâtonnages réguliers jusqu'à la mise en bouteille en janvier.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce millésime présente un bel équilibre entre le gras et l'acidité. On peut retrouver des arômes très fruités autant au nez qu'en bouche. Il accompagnera à merveille les fruits de mer, les poissons et l'apéritif entre amis.

REVUE DE PRESSE

« Première sélection dans ces pages pour Guillaume Guérin et une belle entrée en matière avec ce pur sauvignon gris, au nez riche et flatteur de fruits confits, de miel et de gelée de sureau qui fait penser à un liqueureux. Des arômes que prolonge un palais ample, suave et rond, aiguillonné par une fine fraîcheur en finale. Un bordeaux blanc atypique par son aspect confit. »

Guide Hachette des Vins 2016