



VIGNOBLES
Guillaume Guérin

Château Moulin de Rioucreux

AOC BORDEAUX BLANC 2019



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 liquoreux. 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



VIGNOBLES
Guillaume Guérin

Château Moulin de Rioucreux

AOC BORDEAUX WHITE 2019

FROM THE VINE TO THE CELLAR

Our dry white Bordeaux is made from 25-year-old Sauvignon Gris and Sauvignon Blanc parcels. The grapes were able to take advantage of the sun thanks to manual leaf removal to reach maturity during the mild month of September. Pneumatic pressing. The two varieties are vinified separately. fermentation is done at 17° to encourage the production of flavours. Blending and maturing on lees in vats with regular stirring until bouling in January.



TASTING NOTES

This vintage presents a beautiful balance between fat and acidity. We can find very fruity aromas both on the nose and in the mouth. It will go perfectly with seafood, fish and aperitif with friends.

contact@vignobles-guerin.com | www.vignobles-guerin.com | +33 6 22 85 06 05

Moulin de Rioucreux 33920 Saint-Christoly-de-Blaye

