

# Château La Grande Métairie

**APPELLATION :** *Entre Deux Mers AOC*

**MILLESIME :** 2019

*Degrés d'alcool : 12.5°*

**PRODUCTION :** 67 200 bouteilles



## CEPAGES

**Sauvignon :** 86 % (85% Sauvignon blanc et 15% Sauvignon gris)

**Muscadelle :** 10 %

**Semillon :** 4%

## TERROIR

Sol argilo calcaire

**Superficie :** 10.16 ha

## VINIFICATION

- Tri manuel dans la parcelle 24 heures avant la récolte pour enlever les raisins abimés ou trop verts
- 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 et sous gaz inerte, d'une durée de 4 pour les muscadelles et semillon et de 6 à 8 heures pour les sauvignons
- Pressurage pneumatique à basse pression (maximum 1,6 Bar) sous gaz inerte
- Débourageage par flotation sous gaz inerte, technique très efficace et rapide qui permet une protection maximale des jus
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées entre 15 et 17°C jusqu'à disparition complète des sucres

## ELEVAGE

- Elevage sur lies fines pendant quelques mois avec des bâtonnages réguliers
- Collage et stabilisation des vins suivis d'une pré-filtration
- Mise en bouteille au château avec une filtration stérile

## PRESENTATION

- Bouteille lourde de couleur verte, 0.375 litre, 0.75 litre ou 1.5 litres
- Capsule personnalisée argentée en complexe-alu épais
- Bouchon Oeno-Bouchage Diam 1 à porosité faible (garanti sans gout de bouchon)
- Carton de 6 bouteilles (2X3) personnalisé

## INFOS DEGUSTATION :

Cet Entre deux Mers, brillant avec des nuances de jaunes est marqué par les agrumes et les fruits exotiques. Ses cépages permettent d'avoir une bouche ample avec beaucoup de persistance aromatique, le sauvignon apportant le fruit associé à la muscadelle et le sémillon apportant la rondeur. Ce vin accompagne parfaitement les poissons grillés, crustacés et coquillages ainsi que les asperges. Il est également très apprécié en apéritif. A servir entre 8 et 10°C dans les deux ans.