

Entre Deux Mers AUDY

A.O.C. Entre Deux Mers

*Robe brillante jaune clair. Beaucoup de fruits blancs au nez (poire).
Une bonne structure avec une acidité maîtrisée en bouche.
A déguster frais (12°C) sur des poissons et crustacés.*

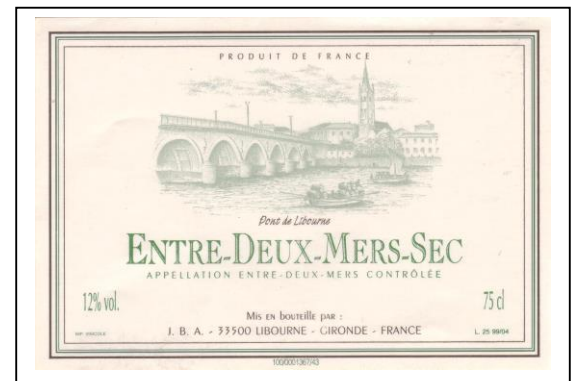
SITUATION : Dans la région de l'Entre-deux-Mers

NATURE DU SOL : Argilo calcaire.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE 70 % Sauvignon - 20 %

Sémillon - 10 % Muscadelle

Age des vignes : 10 ans



VENDANGES : Mécaniques avec tri manuel de la vendange.

VINIFICATION : Macération pelliculaire, fermentation alcoolique en cuves inox avec maîtrise des températures.

ELEVAGE : Mise en bouteille dans les deux premiers mois de l'année, pour préserver la fraîcheur des arômes.