

BORDEAUX BLANC

CHATEAU LE TROS

APPELLATION BORDEAUX BLANC

Production:

33 300 bouteilles

Type de sol :

ARGILO CALCAIRE

Densité de plantation :

4000 Pieds à l'hectare

Age moyen des vignes :

25 ans

Cépage :

Sauvignon Blanc 80 %

Sauvignon Gris 20 %

Taille : Guyot double

Vendanges :

Mécanique + table de tri

Macération :

Péliculaire pendant 12 h,

Préssurage pneumatique, débourage,

stabulation à froid et fermentation.

Soutirage puis élevage sur lies fines.

Stabilisation tartriques par le froid.

Toutes ces opérations avec maintiens du CO2 naturel dû à la fermentation alcoolique pour garantir la fraîcheur et le fruité du produit.

œnologue :

Denis GALABERT

