

BARON D'ESPIET ENTRE DEUX MERS

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Visuelles : La robe limpide et claire.

Olfactives : Le nez est fin avec des arômes floraux.

Gustatives : Bel équilibre en bouche avec un volume important et une bonne vivacité avec des notes d'agrumes (pamplemousse rose)

Accords mets : compagnon idéal des poissons, coquillages et crustacés, il accompagnera aussi certaines viandes blanches.

Température de dégustation : Entre 6°C et 8°C.

Garde : A consommer dans les 3 ans après sa récolte.

SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

- **Cépages** → 80 % SAUVIGNON
→ 20 % SÉMILLON

- Macération pelliculaire sous atmosphère inerte de 18 heures.

- Pressurage pneumatique.

- Vinification à 16/18 °C.

- **Objectif** : Obtenir un vin très aromatique

PROPRIÉTAIRE

Baron d'Espiet est la première des marques créées par l'Union de Producteurs Baron d'Espiet en 1966.

L'Entre Deux Mers est à la fois une région, située entre les rivières Dordogne et Garonne, et une Appellation d'Origine Contrôlée qui propose des vins tout à fait typiques de ce terroir.