

BARON D'ESPIET BORDEAUX BLANC MOELLEUX

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Visuelles : Robe claire et limpide.

Olfactives : Nez aux notes de brioche, pâtisseries et fleurs d'accacias.

Gustatives : La bouche est toute en rondeur et en douceur soutenue par un bel équilibre.

Accords mets : Ce vin idéal pour l'apéritif, pourra également être servi sur une mousse de foie de volaille ou simplement sur un poulet grillé ; et accompagnera aussi à merveille les fromages persillés et les pâtisseries.

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

Garde : A consommer dans les 5 ans suivant la récolte.

SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

- **Cépages** → 100 % SÉMILLON

- Macération de l'ordre de 24 heures.

- Pressurage pneumatique.

- Vinification à 16/18 °C.

- Mutage à 40 gr/l de sucre.

- **Objectif** : Obtenir un vin fruité et équilibré

PROPRIÉTAIRE

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

Ce vin moelleux est le dernier venu dans la gamme de la Cave car récolté uniquement depuis 2003.

Depuis, la cave exploite chaque année 2 hectares de Sémillon pour produire ce vin commercialisé uniquement en bouteilles de 50 cl.