

L'ÎLOT 2024 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce vin provient d'un parcelle de 4 hectares unique à Sauternes acquis en 1990. Situé sur une île du Ciron, rivière célèbre dans la région, il subit de façon privilégiée toutes les influences climatiques idéales au développement de la pourriture noble. Des vendanges toujours très précoces offrent un style très frais avec des notes florales et de fruit. Un Sauternes plutôt moderne à déguster jeune sur le fruit.

- 80% Sémillon
- 20% Sauvignon Blanc

Accords mets et vins

A l'apéritif ou apéritif dinatoire, charcuteries et fromages, en entrée avec du foie gras poêlé, ou des coquilles Saint-Jacques

Détails

Dégustation

Robe : Jaune Or

Nez : Nez frais. Agrume

Bouche : Équilibré, notes de pêches de vignes, agrumes, avec cependant beaucoup de fraîcheur

Garde : Peut s'apprécier dès à présent, sur le fruit, mais peut aussi se garder une quinzaine d'année

Température de service : 8 à 10°C

Caractéristiques

Terroir : Sol : argilo calcaire Sous-sol : calcaire, roche dure

Cépage : 80% Sémillon - 20% Sauvignon Blanc

Vendange : Manuelles - 5 tries successives pour ce millésime

Viticulture : Raisonnée

Vinification : En cuve inox thermorégulée durant 3 à 4 semaines environ

Elevage : 10 à 12 mois sous bois - Ouillages réguliers - Soutirages peu fréquents



Plaisirs du vin
Agen