

VERTIGE

BORDEAUX BLANC

100 % Sémillon

Élevage en solera sur lie

Notre “solera” est un assemblage de plusieurs millésimes patiemment vieillis en cuves bétons souterraines. Le plus récent est âgé de 3 ans, complété par des millésimes plus anciens, comme une “réserve perpétuelle”. Un profil étonnant et inédit à Bordeaux qui montre la merveilleuse patine du temps sur notre cépage-roi.

Des Sémillons loin des standards, entre texture veloutée et salinité persistante, issus d'une parcelle de vignes âgée de 80 ans. Elle regarde le Sud sur une forte pente qui donnerait presque le VERTIGE !

Élaboration : vendanges nocturnes. Table de tri, légère macération pelliculaire, pressurage inerté long et doux, débouillage fin puis fermentation en cuves à 16-18°C.

Élevage : solera d'une moyenne de 4 ans sur lies, 100 % cuves béton souterraines

Vin de gastronomie, à boire sur une durée de 4 à 8 ans, à l'apéritif, pour accompagner des fruits de mers ou encore des viandes blanches et champignons de saison.

Rendement : 30 hl/ha **Production :** ~4000 bouteilles

Mise en bouteilles : Juin 2024 **Millésime principal :** 2021
Millésimes assemblés : de 2018 à 2021.

