



Château
DU BERNAT

BORDEAUX BLANC 2015
100% Sauvignon

Le vignoble

Propriété familiale de 29 hectares acquise en 1962.

Terroir : Socle calcaire à astéries de la période éocène

Age des vignes : 10 à 30 ans en moyenne

Densité de plantation : 3300 à 5000 pieds/hectare

Culture Raisonnée

La production

Pressurage direct, fermentation à froid, vinification traditionnelle en cuves inox, élevage sur lies fines puis mise en bouteille en janvier suivant les vendanges.

Production : 6 000 bouteilles

La dégustation

Une robe citron vert & délicate dévoile au nez des arômes frais et floraux. La bouche est bien équilibrée et d'une belle vivacité. A déguster sans soif !

Les accords

C'est un Bordeaux Blanc typique qui s'accordera très bien avec des fruits de mer, des poissons au barbecue, ou encore des salades estivales !



Château DU BERNAT

Mrs Guy & Jean-Philippe RENIER

10 Le Bernat - 33420 Jugazan

Tel. 05 57 55 58 32 - Fax 05 57 55 58 49

contact@chateau-du-bernats.fr - www.chateau-du-bernats.fr