

Château Marquet la Paillerie

Blaye Côtes de Bordeaux Blanc 2019

Surface

Cuvée issue de 1 hectares.

Géologie

Braud et Saint Louis est situé à 15 Km au nord de Blaye. Les parcelles de vigne sont localisées sur un petit coteau argilo-calcaire exposé au sud.

Cépages

100% Sauvignon.

Production

4000 Bouteilles.

Vinification

Obtenu après pressurage à faible pression de la vendange blanche, suivi d'un débourage à basse température, le moûtensemencé avec des levures sélectionnées va fermenter entre 16 et 18°C pour préserver l'intégralité de ses arômes.

Elevage

Au bout de quelques mois en cuves inox, la qualité du sauvignon blanc est à son apogée.

Notes de dégustation

Belle teinte vert pâle.

Nez fruits blancs.

En bouche, le fruit et la fraîcheur caractérisent ce millésime.

Millésime

Le millésime 2019 est caractérisé par un printemps pluvieux et frais puis par un été chaud et orageux.

Hormis le mois d'août, l'été a été correctement pourvu en eau grâce à la multiplication des orages. Les températures ont été extrêmement chaudes tout le long de l'été voir caniculaires.

Ces conditions climatiques peu humides ont facilité la récolte et favorisé un bon état sanitaire du raisin.

Contact du producteur

SCEA Vignoble de Marquet
Lionel et Sophie MAUVILLAIN
N°20 Marquet
33820 BRAUD ET SAINT LOUIS

Mobile Lionel : 06 20 24 92 94
Mobile Sophie : 06 21 24 12 83

Visites: Nos vignes sont situées à proximité du chai. Nous contacter pour une visite.