

MARQUET Blanc

Méthode Traditionnelle

Surface

Cuvée issue de 0,15 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 blanc.

Production

1300 Bouteilles.

Vinification

Obtenu après pressurage pneumatique à faible pression de sauvignon blanc, suivi d'un débourbage à basse température, le moût ensemencé avec des levures sélectionnées va fermenter entre 16 et 18°C pour préserver l'intégralité de ses arômes. Un soin tout particulier est apporté afin de conserver l'aspect translucide du Blanc de Blanc. La seconde fermentation s'effectue en bouteille durant 9 mois.

Notes de dégustation

Bulles fines et mousse persistante.

Robe brillante du blanc de Blanc.

Au nez, les notes de fruits blancs dominent.

La structure en bouche est particulièrement gouleyante et la finale agréable, longue et fruitée.

Conseils

Elle doit être servie entre 5 et 8 °C généralement à l'apéritif mais la méthode traditionnelle Marquet Blanc accompagne parfaitement les desserts les plus variés.

Contact du producteur

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

Téléphone/Fax : 05 57 32 90 75
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.