

FICHE TECHNIQUE

BLANC DE BRÛLÉSÉCAILLE 2014



<u>Appellation :</u>	AOC Côtes de Bourg
<u>Couleur :</u>	Blanc
<u>Millésime :</u>	2014
<u>Superficie :</u>	2,5 ha.
<u>Type de sol :</u>	Argilo-calcaire et argilo-siliceux (type boulbène)
<u>Age du vignoble :</u>	25 ans en moyenne
<u>Assemblage :</u>	75% Sauvignon Blanc et 25% Sauvignon gris
<u>Vendanges :</u>	Manuelles les 15 et 16 Septembre 2014
<u>Vinification :</u>	Pressurage direct sans éraflage (presseur pneumatique basse pression), léger sulfitage, débouillage à 10°C.
<u>Elevage :</u>	Levurage et fermentation alcoolique en barriques, moitié neuves de chêne merrain. Elevage sur lies pendant 6 mois avec bâtonnage.
<u>Mise en bouteilles :</u>	Aril 2015
<u>Quantité disponible au 16 Février 2016 :</u>	8000 bouteilles
<u>Distinction :</u>	<i>Une étoile au guide Hachette 2015</i>
<u>Gencod bouteille :</u>	3 44124 0005009
<u>Notes de dégustation :</u>	Nez très expressif de Sauvignon mûr, notes d'agrumes, pamplemousse, fleurs de genêts, bouche suave et riche, finale longue, fraîche et finement grillée. A boire à 12°C en apéritif, sur des poissons cuisinés, crustacés, viandes blanches, fromages de chèvre.



CONTACT :

GFA RODET RECAPET
Jacques et Martine RODET – Propriétaire – Récoltant
F-33710 TAURIAC

Email : cht.brulesecaille@orange.fr
www.brulesecaille.com
Tél : +33 (0) 5 57 68 40 31
Fax : +33 (0) 5 57 68 21 27