

AOC BORDEAUX SAUVIGNON BLANC

« Avec cette AOC Bordeaux Sauvignon Blanc, Maison Castel transmet sa passion des traditions et du savoir-faire français à travers une appellation de référence. Grâce à son aromatique intense, cette cuvée est le parfait l'équilibre entre la typicité et la modernité. »



Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 2g/L

UN TERROIR D'EXCEPTION

L'AOC Bordeaux est très certainement l'une des plus célèbres régions viticoles de France. **Les terroirs bordelais** permettent d'exprimer intensément les arômes variétaux du Sauvignon Blanc. Le Sauvignon Blanc est un cépage très connu, utilisé dans l'élaboration de grands vins blancs secs. Très aromatique et minéral, il donne des **vins élégants et complexes**.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Les œnologues Maison Castel collaborent avec un **partenaire historique en région** et réalisent un suivi de chacune des étapes de la vinification. Grâce à son expertise du terroir, Maison Castel réalise une sélection parcellaire minutieuse selon un **cahier des charges précis**. L'œnologue Castel suit de près les maturations afin d'obtenir le profil souhaité et sélectionne précisément les moûts. S'en suit le **processus de vinification** correspondant à un profil spécifique dont l'objectif est de révéler les arômes variétaux du Sauvignon : stabulation à froid, débordage adapté, fermentation à température contrôlée. L'élevage s'effectue ensuite sur lies fines avec bâtonnage afin d'obtenir un **vin frais avec une belle longueur en bouche**.



Robe **jaune pâle brillante**



Fruits de mer, crustacés et poissons.
Sa recette phare ? Noix de Saint Jacques à la crème safranée



Notes intenses **d'agrumes et de fruits exotiques**



À servir entre **12 et 14°C**



Complexe, avec une belle fraîcheur sur des notes de **fruits exotiques** et une **finale persistante**



À conserver en cave jusqu'à **2 ans**