



DOMAINE DE SAINT AMAND

BORDEAUX BLANC

DSA du Domaine de Saint Amand Bordeaux Blanc 2020

Le Domaine de Saint Amand se situe à Cambes. Il se distingue par son terroir remarquable en coteaux. La petite taille de la propriété, 3 ha20, permet une viticulture attentionnée et un élevage soigné. Sarah Simon a repris le Domaine en février 2018. Elle est une jeune vigneronne investie, animée par la volonté d'élaborer des vins de qualité, équilibrés et sincères.

La propriété est certifiée HVE 3 depuis avril 2020 et en conversion BIO depuis août 2021.

APPELLATION : BORDEAUX BLANC

MILLÉSIME : 2020

DEGRÉ : 13 %

COMMUNE : CAMBES

SUPERFICIE : 0 ha 70

PRODUCTION : 1 600 bouteilles

TERROIR : argilo-calcaire et graveleux

CÉPAGES : 60% sauvignon - 40% sémillon

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

VENDANGES ET VINIFICATION :

- Récolte manuelle en cagette à la fraîche. Stockage à froid dans container frigo pendant 24h.
- Pressurage.
- Après débourbage, stabulation à froid (10°) sur lies fines pendant 5 jours.
- Vinification complète en barrique pour 50% du volume avec un brassage des lies régulier pendant une durée de 6 à 8 mois.

ELEVAGE : 50% barriques - 50% cuves inox. Mise en bouteille au château.

NOTES DE DÉGUSTATION : Robe brillante, jaune pâle sur des reflets or. Le nez est enjôleur et intense aux notes de pêche blanche, agrumes confits et épices. Bouche ample, riche et de bonne tension.

