



DOMAINE DE SAINT AMAND

BORDEAUX BLANC

2018

DSA du Domaine de Saint Amand Bordeaux Blanc 2018

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.

APPELLATION : BORDEAUX BLANC

MILLÉSIME : 2018

COMMUNE : CAMBES

SUPERFICIE : 0 ha 50

PRODUCTION : 2 200 bouteilles

TERROIR : argilo calcaire graveleux

CÉPAGES : 60% sauvignon - 40% sémillon

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 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.
- Fermentation en cuve puis début d'élevage.
50% du volume est élevé en barrique neuve avec un brassage des lies régulier pendant une durée de 6 à 8 mois.

ELEVAGE : 50% bois neuf. 50% cuves inox.
Mise en bouteille au château.

NOTES DE DÉGUSTATION : Nef expressif et délicat sur des notes de pêche mûres et agrumes. La bouche est veloutée, désaltérante et brillante.

DATE DE VENDEANGE : 20/09/2018



DOMAINE DE SAINT AMAND

Domaine de Saint Amand / Cambes 33880

Sarah Simon / +33 (0)6 30 49 00 13 / contact@domainedesaintamand.fr