



DOMAINE DE SAINT AMAND
BORDEAUX BLANC

DSA du Domaine de Saint Amand Bordeaux Blanc 2021

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 : 2021

DEGRÉ : 12.50 %

COMMUNE : CAMBES

SUPERFICIE : 0 ha 70

PRODUCTION : 2 200 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 débouillage, 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 7 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.



Domaine de Saint Amand / Cambes 33880
Sarah Simon / +33 (0)6 30 49 00 13 / contact@domainedesaintamand.fr