



**DOMAINE DE SAINT AMAND**  
BORDEAUX BLANC

## DSA du Domaine de Saint Amand Bordeaux Blanc 2022

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 :** 2022

**DEGRÉ :** 13 %

**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.

**MILLÉSIME 2022 :** en conversion vers l'agriculture biologique



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