



DOMAINE DE SAINT AMAND

BORDEAUX BLANC

DSA du Domaine de Saint Amand Bordeaux Blanc 2023 En conversion bio 3^{ème} année

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 HVE3 depuis avril 2020 et en conversion bio depuis août 2021.

APPELLATION : BORDEAUX BLANC

MILLÉSIME : 2023 en conversion bio C3

COMMUNE : CAMBES

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 3 ha 20

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

TERROIR : argilo-calcaire graveleux

CÉPAGES : 60% sauvignon - 40% sémillon

BOUTEILLE ECO-CONÇUE au poids allégé : 405gr

DEGRÉ : 14%

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 vinifié intégralement en barriques 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 mûre, agrumes, fruits exotiques. La bouche est veloutée, désaltérante et brillante. A marier avec l'apéritif, des viandes blanches, un poisson grillé ou en sauce, des fromages à pâte dure.

