



DOMAINE DE SAINT AMAND

BORDEAUX BLANC

Domaine de Saint Amand Bordeaux Blanc 2024 Certifié agriculture biologique

Le Domaine de Saint Amand se situe à Cambes en bord de Garonne à proximité de Bordeaux centre. Il se distingue par son terroir remarquable en coteaux. La petite taille de la propriété, 3 ha 20, permet une viticulture attentionnée et un élevage soigné.

Sarah Simon a repris le Domaine en février 2018. Elle est une vigneronne passionnée, investie et animée par la volonté d'élaborer des vins de qualité, équilibrés et sincères.

Le Domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2024.

Cette cuvée blanc sec associe profondeur, générosité et fruité.

Elle porte la signature du terroir du Domaine et des choix de vinification de sa propriétaire.

APPELLATION : BORDEAUX BLANC

MILLÉSIME : 2024

COMMUNE : CAMBES

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 3 ha 20

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

TERROIR : argilo-calcaire graveleux

CÉPAGES : 60% sauvignon - 40% sémillon

BOUTEILLE ECO-CONÇUE au poids allégé : 405gr

DEGRÉ : 12,5%

VENDANGES ET VINIFICATION :

- Récolte manuelle en cagette à basse température. 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% en barriques de chêne français, 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.

