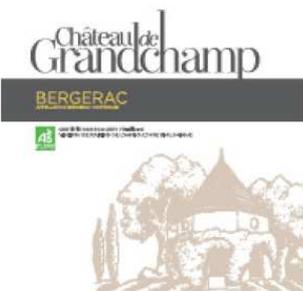


Château de Grandchamp Blanc



Vin biologique

	Encépagement	80% Sémillon, 20% Sauvignon blanc
	Appellation	A.O.C. Bergerac Contrôlée
	Région	Sud Ouest de la France
	Elevage	Sur lies
	Temps de garde	4 ans
	Alcool	13,5 %
	Acidité	4,7 g/l
	PH	3,34
	Sucres résiduels	2,2 g/l
Terroir	<p>Les vignes sont situées sur un plateau en pente sur un sol de calcaire et d'argile. La densité de plantation est 4.500 pieds par hectare.</p> <p>Depuis 2005, le vignoble a été converti en agriculture biologique</p>	
Vinification	<p>Vendanges mécaniques de nuit pour ramasser des raisins plus froids évitant l'oxydation. Macération pelliculaire de 24 heures.</p> <p>Longue fermentation à basse température puis macération sur lies.</p>	
Dégustation	<p>Couleur verte jaune pâle, frais et fruité au nez, avec des notes d'agrumes, de pamplemousse et de pêche.</p> <p>Bon équilibre avec richesse et longueur.</p> <p>Idéal à l'apéritif, avec des salades, des poissons grillés ou fumés. A servir frais.</p>	