



BLANE
blanc

domaine le
trébuchet

1830
Cote



domaine le
trébuchet

RÉCOLTE 2021



Cuvée Porcelaine

Brut & Aérien

Cet assemblage de merlot (50%), cabernet franc (50%) dénote !
Sa robe est brillante sur une frange rubis. Son nez est direct, pur et menthé pour cette cuvée 2021. L'agitation l'amène sur une tonalité de fruit blanc. La bouche désaltérante, en place, laisse la priorité à l'aromatique tout en longueur.

A déguster dans les 5 ans.

Appellation : Bordeaux

Vinification : Cuve Béton. Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours, fermentation alcoolique pendant 15 jours avec alternance de pigeage et délestage.

Elevage : 8 mois en Amphore Porcelaine

Cœnologue conseil : Julien Belle

Assemblage : 50% Cabernet Franc
50% Merlot

Sols : Limono argilo - sablonneux

Surface propriété : 8.5 ha

Parcellaire : 1.8 ha Cabernet Franc
1.5 ha Merlo

Rendement : 23 hl / ha

Production : 5079 bouteilles

Certifié FR-bio-16

Produit en conversion vers l'agriculture biologique

Domaine le Trébuchet | Jean-Guillaume de Giacinto
1 le trébuchet, 33190 Les Esseintes - Tel.(33) 05 56 71 26 26
contact@domaineletrebuchet.com - www.domaineletrebuchet.com

 — @domaineletrebuchet