



BLANE
blanc

domaine le
trébuchet

1830
Coteaux



domaine le
trébuchet

RÉCOLTE 2022



Cuvée Porcelaine

Brut & Aérien

Sa robe pourpre aux reflets violacés attire le regard! Le nez s'ouvre sur une intensité remarquable, direct et fraîche, révélant des arômes envoûtants de fruits noirs, de cerise noire et de mûres. En bouche, l'expérience devient juteuse et complexe, avec des notes de framboise et de fraise écrasée qui s'entrelacent harmonieusement. La belle tension présente offre une buvabilité agréable, incitant à savourer chaque gorgée. A vos verres!

Appellation : Bordeaux

Vinification : Cuve Béton.

Fermentation alcoolique pendant 15 jours avec alternance de pigeage et délestage.

Elevage : 6 mois en Amphore Porcelaine

Assemblage : 80% Merlot

20% Malbec

Sols : Limono argilo - sablonneux

Surface propriété : 8.5 ha

Parcellaire : 1 ha Malbec

1.5 ha Merlot

Rendement : 35 hl / ha

Production : 2500 bouteilles

Soufre total : 35 mg/l

Certifié FR-bio-16

Produit en conversion vers l'agriculture biologique

Domaine le Trébuchet | Jean-Guillaume de Giacinto

1591 route de la ponzie, 33190 Les Esseintes

Tél. 05 56 71 26 26 - Mob. 06 20 44 61 73

contact@domaineletrebuchet.com - www.domaineletrebuchet.com