



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