

Château La Botte  
Blanc sec  
AOC Blaye Côtes de Bordeaux



**ŒIL** : Robe jaune vert clair vive

**NEZ** : Bouquet fleuri aux notes d'agrumes et de pêche

**BOUCHE** : Ample en bouche, équilibré, acidulé, notes de pêche citronnée, longue fin aromatique



**TERROIR PARCELLE**

Sol argilo-calcaire de l'époque quaternaire

Orientation Nord-Sud

**CÉPAGE**

60% Sauvignon blanc, 40% Sémillon

**RECOLTE**

Vendanges mécaniques

**VINIFICATION**

Pressurage à faible pression avec un pressoir horizontal, débouillage, macération à froid (10°C) pendant 5-7 jours, fermentation thermo régulée (<20°C).

**ELEVAGE**

Elevage sur lie pendant 3 mois en cuve

**ACCORD MET ET VIN**

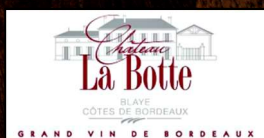
Idéal à consommer jeune sur des fruits de mers, ou crustacés.

**CONSOMMATION**

Servir frais 8-10°C

**POTENTIEL DE GARDE**

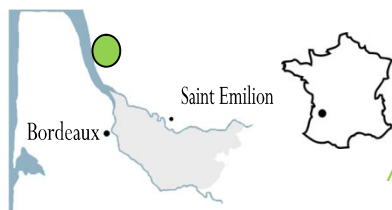
1-2 ans



Vignobles BLANCHARD  
RÉGION: Blayais  
SURFACE: 18 hectares  
ÂGE VIGNES: 35 ans  
TERROIR: Argilo-calcaire

Situé au lieu-dit « la botte », ce domaine d'une superficie de 23 hectares, fut créé au lendemain de la Révolution Française et s'est transmise de père en fils durant près de deux siècles. Plantée sur des plateaux orientés Nord-Sud, elle bénéficie d'un ensoleillement maximum.

Les générations successives ont su allier aux méthodes de vinifications traditionnelles les améliorations techniques et œnologiques qui permettent d'apporter le soin nécessaire à un vin de qualité. Les vins du Château La Botte sont élevés en cuves, puis en barriques pour les rouges pendant un an en moyenne. Après un collage au blanc d'œuf, naît un vin corsé, généreux, harmonieusement équilibré et dégageant un rare bouquet. Les vins blancs secs, où domine le sauvignon gris, sont vifs, brillants et fins. Quant au Crémant rosé, il se dégage de loin par son fruité et son élégance festive.



Château La Botte  
Blanc sec  
AOC Blaye Côtes de Bordeaux



**EYE:** Bright yellow-green colour  
**NOSE:** Floral bouquet with notes of citrus and peach  
**MOUTH:** Amplitude in mouth, elegant, well balanced, lively, long aromatic finish



**SOIL**  
Limestone-clay, north-south orientation

**GRAPE VARIETY**  
60% Sauvignon blanc, 40% Sémillon

**HARVEST**  
Mechanical harvest

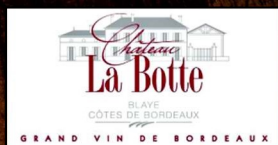
**WINE MAKING**  
Low pressure pressing with a horizontal press, racking, cold maceration (10 ° C) for 5-7 days, fermentation thermo regulated (<20 ° C)

**AGEING**  
Aged on lees for 3 months in stainless steel vats

**FOOD MATCHING**  
Ideal at aperitif or sea food dishes

**SERVE**  
Serve chilled: 6-7°C

**AGEING POTENTIAL**  
1-2 years



Vignobles BLANCHARD  
**REGION:** Blaye  
**SURFACE:** 18 hectares  
**VINE AGE:** 35 years old  
**SOILS:** chalky clay

Named after the passage called "La botte" (boot), the estate spreads on 23 hectares and was created after the French Revolution before being passed from father to son for almost two centuries. Planted on north-south oriented plateau, it enjoys maximum sunlight.

Successive generations have combined traditional techniques of vinification and oenological improvements which help provide the care needed for a quality wine. Red wines of Château La Botte are aged in vats and then in barrels for a year on average. After fining with egg whites, these full-bodied wines are generous, harmoniously balanced and release a rare bouquet. The dry white wine, dominated by Sauvignon Gris grapes, is lively, bright and fine. As for the Crémant Rosé, it emerges by its fruity and festive elegance.