

Château La Botte Embruns AOC Crémant de Bordeaux



ŒIL : Couleur pétale de rose, reflets rouge gourmands

NEZ : Légèreté et arômes délicats

BOUCHE : Ronde, Fruitée, acidité, mousse fine et peu sèche, désaltérant



TERROIR PARCELLE

Sol argilo-calcaire de l'époque quaternaire, orientation Nord-Sud

CÉPAGE

100% Cabernet Franc

RECOLTE

Vendanges manuelles en clayette

VINIFICATION

Pressurage à faible pression avec un pressoir horizontal, débouillage, stabulation à froid à 10°C pendant 5-7 jours, fermentation thermo régulée
Champagnisation en bouteille

ELEVAGE

Elevage en cave pendant 9 mois minimum

ACCORD MET ET VIN

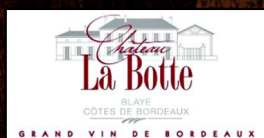
Idéal sur un dessert

CONSOMMATION

Servir frappé 5-6°C

POTENTIEL DE GARDE

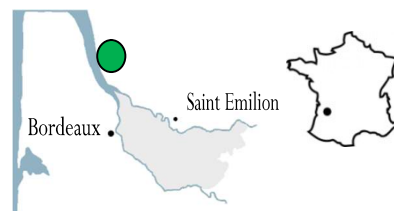
3-4 ans



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
Embruns
AOC Crémant de Bordeaux



EYE: Rose petal colour, bright red tints
NOSE: Fruity, light and delicate aromas
MOUTH: Round, fruity, fine effervescence, very refreshing



SOIL
Limestone-clay, north-south orientation

GRAPE VARIETY
100% Cabernet Franc

HARVEST
Mechanical harvest

WINE MAKING
Low pressure pressing with a horizontal press, racking, stabilisation at cold temperature (10 ° C) for 5-7 days, temperature controlled fermentation, second fermentation in bottle with added carbon dioxide

AGEING
Aged in cellar for 9 months

FOOD MATCHING
Ideal on desserts

SERVE
Serve chilled : 5-6°C

AGEING POTENTIAL
3-4 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.