

Château Lande de Bertin Blanc Sec AOC Bordeaux Blanc



ŒIL : Robe jaune vert, brillante
NEZ : Riche en arôme de fruit de la passion, de mangue et de citron
BOUCHE : Fine, très aromatique, persistante, offrant gras et rondeur



TERROIR PARCELLE

2 hectares sur un plateau argilo-limono-sableux

CÉPAGE

50% Sauvignon blanc, 35% Sémillon, 15% Muscadelle

RECOLTE

Vendanges manuelles

VINIFICATION

Vinification en cuve inox, macération pelliculaire à froid, sélection de souches de maîtrise des températures, bâtonnage des lies

ELEVAGE

Elevage en cuve inox et sur lies fines

ACCORD MET ET VIN

Il accompagne tous les plats de poissons et crustacés, peut être aussi dégusté en

CONSUMMATION

Idéal à consommer jeune pour profiter de la fraîcheur et du fruité. Servir frais 6-7°C

POTENTIEL DE GARDE

1-2 ans

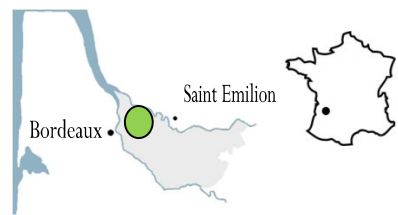


Vignobles PINARD
RÉGION: Entre-deux-Mers
SURFACE: 39 hectares
ÂGE VIGNES: 35 ans
TERROIR: Graves argilo-calcaires

Parfaitement situé sur les coteaux dominant la vallée de la Dordogne, le vignoble de Christophe Pinard s'étend sur les communes de Beychac et Caillau, et Saint Sulpice et Cameyrac, à mi-voies des villes de Bordeaux et Libourne. 39 hectares de vignes plantés à 80 % de Merlot et 20 % de Cabernet Sauvignon. Un magnifique terroir de graves argilo-calcaires permettent aussi la culture du Sauvignon blanc et gris, de Muscadelle et du Sémillon, donnant des blancs au nez d'agrumes et floral à l'équilibre parfait.

Ce vigneron passionné travaille ses vignes avec l'aide d'un micro climat émanant des influences maritimes de la Dordogne au Nord, et de la Garonne au Sud. L'ensoleillement et la pluviométrie y sont parfaitement régulés, optimisant ainsi la maturité des raisins.

Un viticulteur voisin de notre propriété, avec qui nous avons sélectionné en exclusivité le Château Lande de Bertin, second nom de château du domaine.



Château Lande de bertin Blanc Sec AOC Bordeaux Blanc



EYE: Bright yellow-green colour
NOSE: Rich and complex, with exotic fruit, mangos and citrus aromas
MOUTH: Highly intense and persistent mouth, offering fatness and roundness lingering in a long finish full of floral notes



SOIL
2 hectares on a chalky-sandy-clay plateau
GRAPE VARIETY
50% Sauvignon blanc, 35% Sémillon, 15% Muscadelle

HARVEST
Manual harvest
WINE MAKING
Winemaking in stainless steel vats, cold skin maceration, selection of yeast strains, control of temperatures, stirring of the lees in tank.

AGEING
Matured in stainless steel vats, on lees
FOOD MATCHING
Ideal on fish dishes and sea food, can also be served at aperitif

SERVE
Served chilled: 6-7°C
AGEING POTENTIAL
1-2 years



Vignobles PINARD
REGION: Entre-deux-Mers
SURFACE: 39 hectares
VINES AGE: 35 years old
SOILS: Chalky clay and gravelly

Perfectly located on the hills overlooking the valley of Dordogne, Christophe Pinard's vineyard spreads onto 39 hectares between Bordeaux and Libourne, planted with 80% of Merlot and 20% of Cabernet Sauvignon. A magnificent gravelly and limestone-clay soil also allow the cultivation of white and gray Sauvignon, Muscadelle and Sémillon, giving the white citrus and floral nose with perfect balance.

This passionate winemaker works his vines with the help of a micro climate from the maritime influences of the north Dordogne, Garonne and the South. The sunshine and rainfall are perfectly regulated, optimising the maturity of the grapes.

A neighbour of our estate, with whom we have selected the exclusive Château Lande de Bertin, second wine of the winery.

