



Château Lande de Bertin

AOC Entre-deux-Mers



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

55% Sauvignon blanc, 30% 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 apéritif

CONSOMMATION

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-chemin 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.