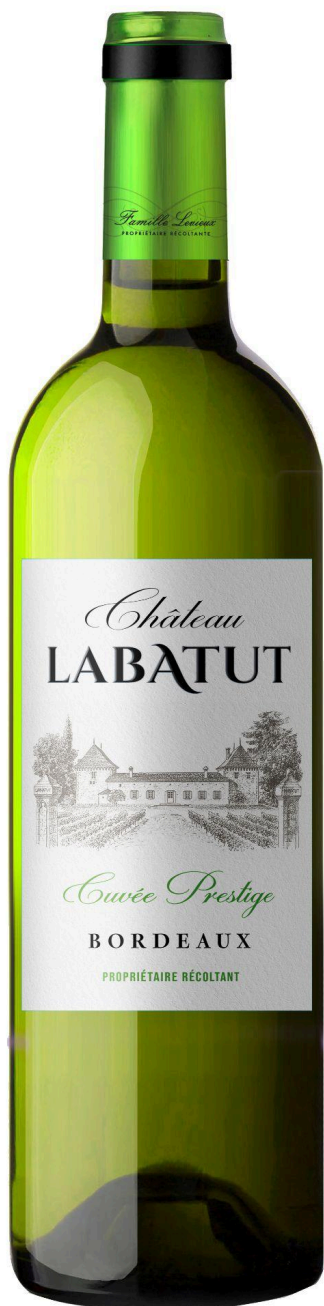


Château Labatut Cuvée Prestige Blanc

AOC BORDEAUX



TERROIR ET VIGNOBLE

Plantation exposée au sud, en légères pentes et petits coteaux, sur un terroir constitué de calcaire maritime à fossiles sous une couche d'argile riche en minéral de fer

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendangés séparément de nuit, le cépage Sauvignon qui compose cette cuvée est foulé pour une macération pelliculaire, avant pressurage et débourbage à basse température. La fermentation se déroule à une température comprise entre 16° et 18°C pendant environ 10 jours. La fermentation malolactique est bloquée et un élevage sur lies fines avec bâtonnage est pratiqué en cuve durant 4 mois, avant filtration et mise en bouteille dans nos chais.

DÉGUSTATION

D'une attrayante couleur or pâle, le Château Labatut Blanc présente une palette séduisante d'arômes floraux (jasmin, rose, aubépine), complétés de parfums d'agrumes et de buis. Comme au nez, la bouche riche et friande est pleine de saveurs de fruits mûrs (pamplemousse) qui persistent longtemps en finale.

Un vin harmonieux et élégant.

CONSEIL DE SERVICE

Dégustez-le dans les 3 à 5 années suivant la récolte, avec des crustacés, un poisson grillé, ou encore un fromage de chèvre frais pour une association surprenante.

RÉCOMPENSE

Médaille Argent Paris 2024

