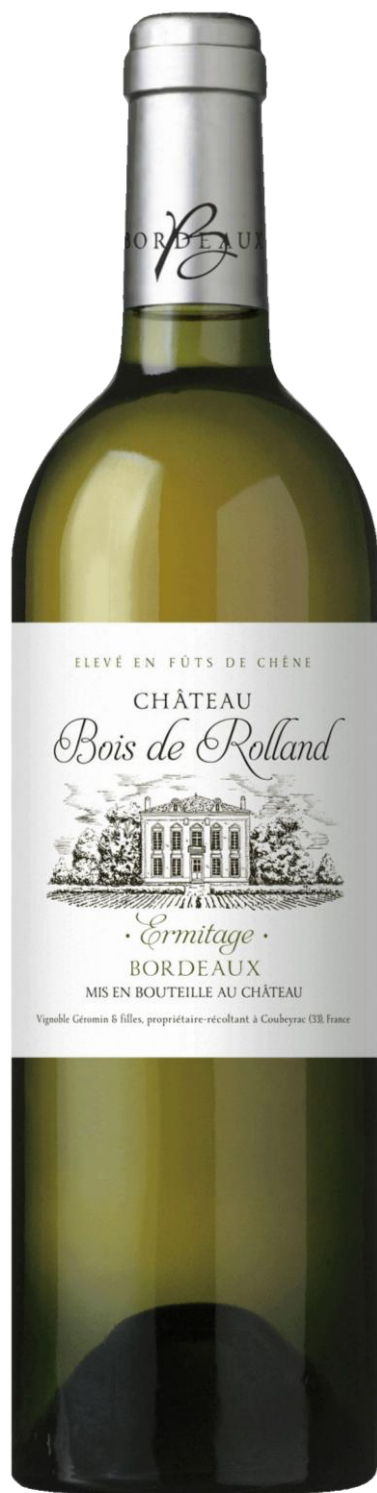


CHÂTEAU
Bois de Rolland

ERMITAGE
BORDEAUX BLANC
ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE 2015



Cépage: 60 % Sémillon - 40 % Sauvignon

Type de sol: Argilo-calcaire

Âge moyen du vignoble:

- Sémillon : 50 ans
- Sauvignon : 30 ans

Mode de culture: Lutte raisonnée, enherbement naturel maîtrisé, taille en guyot simple.

Vinification et élevage: Fermentation en barrique et bâtonnage des lies chaque semaine pendant 3 mois. Ce vin est élevé 6 mois en barrique Ermitage neuve et d'un vin. Au printemps, le vin est soutiré puis assemblé.

Conditionnement: Mise en bouteille au Château

Conseils de service: Température de 10 à 12°C.

Ce vin accompagnera: Tartes salées, entrées salées, charcuterie, viandes blanches, poissons.

Garde : 3 à 4 ans

Notes de dégustation: Robe brillante avec des reflets argentés. Nez complexe, avec des notes florales, de pêche et de vanille. En bouche, ce vin est gras et équilibré.

Récompenses

- ✓ 90 points Wine Enthusiast
- ✓ Médaille d'Argent – Concours des vins de Paris