

CHATEAU  
**L'OISEAU**  
BORDEAUX BLANC



**Cépages:** 80 % Sauvignon  
20 % Sémillon

**Type de sol:** Argilo-limoneux

**Densité de plantation:** 3.300 pieds / ha

**Âge moyen du vignoble:** 25 ans

**Mode de culture:** Lutte raisonnée, emploi rationnel des produits de lutte, enherbement naturel maîtrisé, taille en guyot simple.

**Vinification et élevage:** Vendange mécanique, macération pelliculaire pendant 24 h, suivi d'un débouillage à froid. Fermentation entre 16 et 18° C. Elevage sur lie pendant 3 mois.

**Conditionnement:** Mis en bouteille au Château

**Conseils de service:** Température de 10 à 12°C.  
A déguster avec des fruits de mer ou du poisson

**Garde :** 3 à 4 ans

**Notes de dégustation:** Robe brillante et limpide, avec des reflets verts pâles. Nez complexe avec des notes de fruits exotiques ainsi que des notes de pêche. En bouche, l'équilibre de ce vin apporte de la vivacité, du fruité et de la fraîcheur.