

Lauduc

CHANTELEVENT

AOC BORDEAUX



CÉPAGE
GRAPE VARIETY

75% Sauvignon
25% Sémillon

2023

75 cl

carton de 6

DÉGUSTATION
CHARACTERISTICS

VINIFICATION

Vendanges mécaniques dans un laps de temps très court afin que la récolte soit la plus saine possible. Pressurage rapide et immédiat. Sulfitage léger, puis débourageage. Fermentation en cuve avec maîtrise des températures. Élevage sur lies fines en cuves avec un batonnage tout les deux jours afin de développer des arômes plus complexes (fleurs, fruits exotiques) et d'assouplir le vin en bouche. Filtration avant mise.

The grapes are rapidly handpicked so that the crop stays healthy as possible. They are pressed immediately with a pneumatic press in order to respect the grapes. Light usage of sulfites, followed by the decanting of the wine. Fermentation in the vat, whilst controlling temperatures. The maturing process on fine lees in tanks whilst being stirred every two days to bring out more complex flavours (floral and exotic fruits) and to make the wine softer in the mouth. It is filtered before the bottling process.

Belle robe jaune pâle très brillante, nez expressif de pêche blanche, une pointe mentholée qui se décline à l'agitation sur la poire fraîche avec des notes de chèvrefeuille et de mangue juste ouverte. L'attaque est franche, la bouche est pleine, volumineuse et grasse, explosion aromatique de mangue, de poire et de pêche au sirop mêlées, la trame bien tendue allonge la persistance avec une finale salivante et vineuse. Très bel équilibre, mâche et grande pureté pour ce vin vivifiant.

Nice and brilliant pale yellow color. Fruity on the nose with white peach notes and hints of mint in the beginning, after shaking fresh pear with notes of honeysuckle and mango. Mouth is frank and full with a blowout of mango, pear and peach. Beautiful balance with long lasting and vividness on the end.

