



# CHATEAU PEYBONHOMME

## LES TOURS

### LE BLANC BONHOMME



#### Elements techniques :

- Vin blanc sec 12% vol.Alc.
- Cépages : 50% Sauvignon blanc, 50% Sémillon sur un sol argilo-calcaire.
- Age de la vigne : 5 ans.
- Vendanges manuelles en cagettes.
- Macération carbonique de 24h.
- Pressurage doux.
- Fermentations spontanées avec les levures indigènes à 18°c.
- Léger collage à l'argile.
- Bâtonnage quotidien pendant 2 mois puis bi hebdomadaire jusqu'à la mise apportant du « gras ».
- Précipitation tartrique naturelle.
- Souffre total : 80 Mg/L.

#### Dégustation :

Ce vin exprime une grande fraîcheur minérale, associant des parfums d'agrumes.

En bouche, c'est un vin charnu avec une très bonne persistance.

Après aération, le sémillon a tendance à dominer le sauvignon, ce qui confère au vin une grande subtilité et complexité.

#### La Bouteille



#### La contre-étiquette

