

Vignobles BARDE

Château le Raz

24610 Saint Méard de Gurçon

Tel : 33 (0)5 53 82 48 41 Fax : 33 (0)5 53 80 07 47

e-mail : vignobles-barde@le-raz.com

web site : www.le-raz.com

SOCIUS IGP PERIGORD Blanc



-CEPAGES : Sauvignon 60%, Sémillon 40%.

-GEOLOGIE : Terrains argilo-calcaires.

-MODE DE CULTURE: Enherbement pour un contrôle de la vigueur, palissage et effeuillage côté soleil levant.

-VINIFICATION: Vendange mécanique. Trié, éraflé le raisin est mis en macération pelliculaire pendant une durée de 15 à 20 heures. Le jus pressuré pneumatiquement est mis en fermentation sous contrôle des températures. Suite à la fermentation, le vin est élevé en cuve sur lie pendant quelques semaines et stabilisé avant la mise en bouteille.

-CARACTERISTIQUES: Le nez légèrement minéral s'oriente peu à peu vers le pamplemousse et la poire. La bouche est ronde en harmonie avec sa fraîcheur, un vin à boire assez jeune.