

Fiche technique

CHATEAU MOULIN DU COMTE

ORIGINE : FRANCE, BORDEAUX

Type : BLANC

Appellation : BORDEAUX BLANC

Situation : LA RIVIERE, à l'ouest du village de Saint-Emilion

Variétés : 100% SEMILLON

Sol : riche en alluvion et matière organique

Vignoble : 0,2 ha

Vendange et vinification : Raisins vendangés à l'optimum de la maturité, macération pelliculaire à 50% et pressurage direct 50%, sélection des jus, fermentation et élevage en barriques neuves dans nos carrières entre 6 et 8 mois, Température 11°C

Dégustation : Vin très aromatique et parfumé, remarquable par sa finesse. Parfums d'agrumes, Bouche : frais et fruité

Production : 1000 à 2000 bouteilles par an

Volume : 750 ml

Il doit être servi frais à une température de 6 à 8 degrés C, accompagne parfaitement les poissons, fruits de mer et viandes blanches (poule au pot, blanquette de veau)

A BOIRE FRAIS

