Millesime : 2016

CHÂTEAU L'INSOUMISE

Accords mets et vins

Fruits de mer, poisson, apéritif

Détails

Effervescent : non
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bordeaux
Couleur : Blanc
Millesime : 2016
Domaine : Château l'Insoumise

Caractéristiques

Terroir : Argileux
Cépage : 90% Sauvignon blanc, 10% Sauvignon gris
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : En cuve inox thermorégulée
Elevage : Sur lies fines

Dégustation

Robe : Jaune pâle
Nez : Agrumes et fleurs blanches
Bouche : Pamplemousse, litchis, attaque fraîche
Finale : Rondeur due à l'élevage sur lies
Garde : 3 à 4 ans
Température de service : 6°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le château l'Insoumise existe depuis le 17ème siècle mais sous le nom "Domaine de Beychevelle". Début des années 2000, l'ancien propriétaire perd cette dénomination suite à un procès avec le château de Beychevelle (St Julien). Il le rebaptise "l'Insoumise" suite à cela. Après nos études d'oenologues à Bordeaux, nous avons racheté la propriété en 2007, séduits par le terroir et les vignes en côteaux surplombant la Dordogne.