



CHÂTEAU VIEUX PLANTY

GRAND VIN DE BORDEAUX



INSTANT

APPELLATION : Blaye Côtes de Bordeaux

COULEUR : Blanc

SOLS : Sableux

ENCÉPAGEMENT : 100 % Sauvignon blanc

AGE MOYEN : 10-15 ans

DENSITÉ : 5000 Pieds/ha

VIGNES : Traitement en lutte raisonnée, effeuillage

RENDEMENTS : 60 hl/ha

VINIFICATION : Macération pelliculaire,
fermentation basse température 15-17 °C

ELEVAGE : Cuve avec bâtonnage 3 mois

APTITUDE AU VIEILLISSEMENT : A boire jeune

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8-10 °C

GASTRONOMIE : Poissons grillés, crustacés, fruits de mer

NOTE DE DÉGUSTATION : Aux arômes d'agrumes avec quelques notes de fleurs blanches

DISTINCTIONS :

Millésime 2016 : Médaille de Bronze, Concours de Bordeaux -
Vins d'Aquitaine 2017

EARL OVIDE & FILS

📍 569 rue de l'Eglise, 33820 Saint Aubin de Blaye, France

☎ +33 (0)5 57 64 50 88

✉ contact@chateauvieuxplanty.com

🌐 www.chateauvieuxplanty.com

SUIVEZ-NOUS SUR

