



CHÂTEAU VIEUX PLANTY

GRAND VIN DE BORDEAUX



PASSION

APPELLATION : Blaye Côtes de Bordeaux

COULEUR : Blanc

SOLS : Sableux

ENCÉPAGEMENT : 80 % Sauvignon blanc 20 % Sauvignon gris

AGE MOYEN : 10-15 ans

DENSITÉ : 5000 Pieds/ha

VIGNES : Traitement en lutte raisonnée, effeuillage

RENDEMENTS : 55 hl/ha,

VINIFICATION : Macération pelliculaire, fermentation basse température en barrique

ELEVAGE : Barriques pendant 6 mois

APTITUDE AU VIEILLISSEMENT : 2-3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8-10 °C

GASTRONOMIE : Poissons grillés
ou en sauce, crustacés, fromages

NOTE DE DÉGUSTATION : La bouche suave, épicée et légèrement boisée

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

