

APPELLATION : Côtes du Marmandais  
CUVÉE : Nuit Blanche  
COULEUR : Blanc Sec  
MILLÉSIME : 2018  
SURFACE : 1 ha 30

RENDEMENT : 45 hl/ha  
CÉPAGES : 75% Sauvignon blanc - 20% Sauvignon gris - 5% Sémillon  
ÂGE DES VIGNES : 15 ans  
TERROIR : Boulbènes

**VENDANGES** : Mécaniques

**VINIFICATION** : Pressurage direct, vendanges fin de nuit, encuvage, macération pré-fermentaire à 7 °C, fermentation alcoolique en cuve, batonnages quotidiens, filtration légère à la mise.

**ÉLEVAGE** : Cuve

**MISE EN BOUTEILLE** : Au domaine

**DÉGUSTATION**

**Robe :**

Jolie robe pâle

**Arômes :**

Fleurs blanches et agrumes

**EN BOUCHE**

Bouche ample avec une bonne attaque minérale et légère sucrosité en fin de bouche

**À BOIRE**

2019

**ACCOMPAGNE** : Apéritifs, poissons crustacés et fromages de chèvres

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 8/10 degrés

**CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT** : 3 à 5 ans

