

— M — Chateau les Vieux Moulins
BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX

les lochettes 2024
(SÉLECTION PARCELLAIRE)



VIGNOBLE

AOP : Blaye Côtes de Bordeaux blanc

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Sol : Argilo-calcaire

Densité de plantation : 6700 pieds/ha

Viticulture : Biologique certifié Ecocert depuis 2013

Rendement : 29 hl/ha



VINIFICATION

Pressurage direct

Débourbage statique à froid 24h

Fermentation naturelle de 25 jours à 18°C

Élevage 8 mois en cuve béton sans bâtonnage

Mise en bouteille en lune descendante



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Température : 10 °C

Garde : 1 à 6 ans



ACCORD METS ET VIN

Apéritif, vin de gastronomie, tagliatelle aux Saint Jacques, viandes blanches, poisson à la crème, fromage...

