

Domaine de Lauranceau - Bordeaux Blanc

Ancrée dans la région du bordelais, à Cantois, notre exploitation perdure depuis cinq générations dans le plus grand respect du terroir et des méthodes d'élaboration de nos produits.

Vignoble

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Cépages : 80% Sauvignon, 20% Sémillon

Méthode culturale : Culture raisonnée, taille en Guyot, effeuillage, vendange en vert

Vinification

Macération : pelliculaire pendant 12 heures (8°C),
pressurage à froid

Fermentation : contrôle des températures : 15-18°C

Élevage : sur lies en cuves sous terre thermorégulées



Dégustation

Ce vin brille de reflets verts sur fond jaune, et laisse échapper d'arômes de buis, de fleurs blanches, de fruits exotiques et de pamplemousse. Bouche gourmande ronde et ample.

