



F. Thienpont Bordeaux Blanc est élaboré à partir des terroirs situés au Nord de l'Entre-Deux-Mers. Les raisins sont vinifiés avec la plus grande précision, grâce à un équipement moderne.

Un cahier des charges à la fois rigoureux et ambitieux nous permet de proposer des vins répondant à notre conception du blanc à Bordeaux : fraîcheur, fruit, plaisir, apportés par l'exceptionnelle aromaticité du Sauvignon.



A.O.C. : Bordeaux

Production : 50 000 Bouteilles

Surface : 10 ha

Géologie : Argilo-calcaire

Orientation des rangs : Pente Sud-Est / Sud-Ouest

Encépagement : 100% Sauvignon Blanc

Age moyen : 25 ans

Taille : Guyot

Protection de la vigne : Raisonnée- traitements positionnés et dosés en fonction de la pression des maladies et du stade végétatif

Détermination date de la vendange : Analyses parcelaires par dégustation

Vendange : Machine

Macération : Pelliculaire à froid

Pressurage : Pneumatique

Protection des oxydations : Inertage au CO2

Clarifications : Deux débouages successifs à froid

Cuverie : Inox thermorégulée

Température de fermentation alcoolique : 10 à 18°C

Durée de cuvaison : 21 jours

Durée de l'élevage : 3 mois en cuves inox

Type d'élevage : Légers bâtonnages sur lies

Préparation à la mise : Collage éventuel

Stabilisation : Naturelle par le froid

Filtration : Lâche - respect de la structure du vin

Lieu de mise en bouteille : A la propriété

Date de mise en bouteille : Février suivant la récolte



Commentaires de dégustation :

Cette sélection de sauvignon blanc dégage une palette aromatique intense d'agrumes, de buis mêlé à de fines notes citronnées. La provenance de ces vignes plantées sur sol calcaire apporte à ce vin une grande fraîcheur ainsi qu'une très belle minéralité sur la finale.