

BLANC DE BRETHOUS

Série limitée
Uniquement en 50cl

Surface : 0,11 ha seulement

Encépagement : Sémillons blanc, roses et gris, à petites ou grosses graines, à feuilles poilues ou glabres. Vieilles vignes.

Densité : 6666 pieds/ha

Terroirs : Colline argilo-calcaire.

Technique de conduite de la vigne : culture en lutte raisonnée

Vinification originale

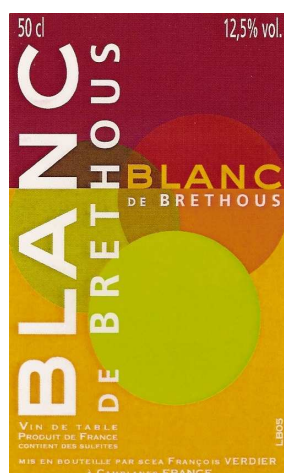
Issu uniquement de sémillons

Fermentation alcoolique en barriques où avait été vinifié un très bon vin de Sauternes.

Ces choix de vinifications en font un vin unique que l'on ne trouve qu'à Brethous.

Volume

N'existe qu'en bouteilles de 50 cl. Série limitée : environ 1000 bouteilles produites par an.
Etiquette originale et bien colorée.



Commentaire de dégustation

Vin original, voire 'farfelu'. Vin blanc sec, sans sucre résiduel, nez discret aux arômes de fruits à chair blanche et fruits secs, abricot sec, pomme, poire, ...
Ne ressemble à aucun autre vin.

Accord avec les mets

En apéritif, avec des fruits secs, ou avec des poissons et des fruits de mer, des coquilles Saint Jacques ou des noix de pétoncle.

Éléments d'histoire

Ce vin a été créé en 2004. La parcelle de sémillons est actuellement gérée en fermage par Château Brethous.

Autres vins produits au *Château Brethous*

1ères Côtes de Bordeaux Rouge, cuvée Classique et Cuvée Prestige.
Bordeaux Clairnet.

SCEA François Verdier, 33360 CAMBLANES, ☎ : 05.56.20.77.76, 📠 05.56.20.08.45,
E-mail : brethous@libertysurf.fr, Site www.brethous.com