



# CHATEAU TERRE BLANQUE

*Bordeaux Blanc / Entre-Deux-Mers*

Since 1929

<i>Appellation</i>	AOC Entre-Deux-Mers
<i>Millésime</i>	2012
<i>Composition</i>	60% Sauvignon, 40% Sémillon
<i>Degré</i>	12°
<i>Conditionnement</i>	bouteille de 75cl
<i>Sol</i>	Argilo-limoneux
<i>Agés des vignes</i>	30 Ans
<i>Type de vin</i>	Vin Blanc Sec
<i>Consommation</i>	Immédiate et jusqu'à 2 ans

## Vinification

Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Lorsqu'il est pressé, le jus de raisin est conservé à basse température. Ce processus permet l'expression totale des arômes du raisin. La fermentation est lancée au bout de 5 à 6 jours, le jus fermente à une température entre 15 et 17 degrés. Cette technique nous permet de révéler les arômes frais. En suite vient une période d'élevage sur lies fines.

## Note du Viticulteur

Cet Entre-Deux-Mers présente une jolie robe brillante avec quelques reflets verts.

Le nez dispose d'une intensité intéressante accompagnée d'une belle complexité : on ressent d'abord la fraîcheur du sauvignon avec ces notes de buis et de citron confit suivi de parfums plein de maturité grâce à la pointe de muscadelle et à ses arômes d'abricot et de noix de muscade. L'attaque en bouche est ample avec un bel équilibre entre l'acidité et le charnu apporté par le sémillon.

La finale présente une bonne longueur avec des notes vanillées issues du chêne en élevage.

## Conseil de dégustation

Vin à boire frais à l'apéritif ou pour accompagner du poisson ou du fromage. Parfait pour l'été.

Préoccupés par les questions environnementales et les normes de développement durable, le Château Rousset Caillau est membre de la première association pour le système de management environnemental Bordeaux ISO 14001.