



Château Lamothe-Gaillard

AOC BORDEAUX BLANC SEC

Récolte 2020

Sol :	Sablo-limoneux reposant sur un sous-sol d'argiles sableuses (mollasse du Fronsadais).
Cépage et conduite :	100 % Sauvignon blanc. Vigne âgée de 35 ans. Densité de plantation 3330 pieds/ha. Taille guyot double. Enherbement naturel / Couverts végétaux semés.
Label de qualité :	Certifié vin biologique par Qualisud FR-BIO-16.
Méthode de vinification :	Pressurage direct, vinification à froid (14 à 16 °C) et élevage sur lie fine.
Volume annuel :	12 000 bouteilles.
Dégustation :	Vin d'une couleur vert pale, aux arômes de pamplemousse, de pêche et de fruit de la passion, très gras et fruité en bouche. Un très bon millésime ! Température de service 10 à 12 °C.
Garde :	2 à 5 ans selon les goûts.
Accord mets/vin :	En apéritif, idéal sur fruits de mer et poissons.



EARL VIGNOBLE LAFOI

168, rue la croix de Lambert 33910 Saint Ciers d'Abzac

Tél : 0033 (0)5 57 49 46 46 - Port : 0033 (0)6 76 84 94 80 - Courriel : vignobles.lamothe@wanadoo.fr