



**Cuvée Prestige**  
**AOC BORDEAUX BLANC SEC**  
**Millésime 2018**

- Sol :** Sablo-limoneux reposant sur un sous-sol d'argiles sableuses (mollasse du Fronsadais).
- Cépage et conduite :** 100 % Sauvignon blanc. Vigne âgée de 25 ans. Densité de plantation 3330 pieds/ha. Taille guyot double. Enherbement naturel un rang sur deux.
- Label de qualité :** Vin issu de vignes en 3<sup>ème</sup> année de conversion vers l'agriculture biologique. Certifié par Qualisud FR-BIO-16.
- Méthode de vinification :** Pressurage direct, fermentation en barriques neuves avec bâtonnage hebdomadaire
- Volume annuel :** 3000 bouteilles.
- Dégustation :** Vin d'une couleur jaune-vert aux arômes de fleur blanche, très gras en bouche avec un boisé bien fondu. Une aération préalable à la dégustation révélera tous ses arômes. Température de service 12 à 14 °C.
- Garde :** ≥ 10 ans
- Accord mets/vin :** Foie gras, saumon fumé, poisson et viande blanche en sauce, fromages.



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](mailto:vignobles.lamothe@wanadoo.fr)