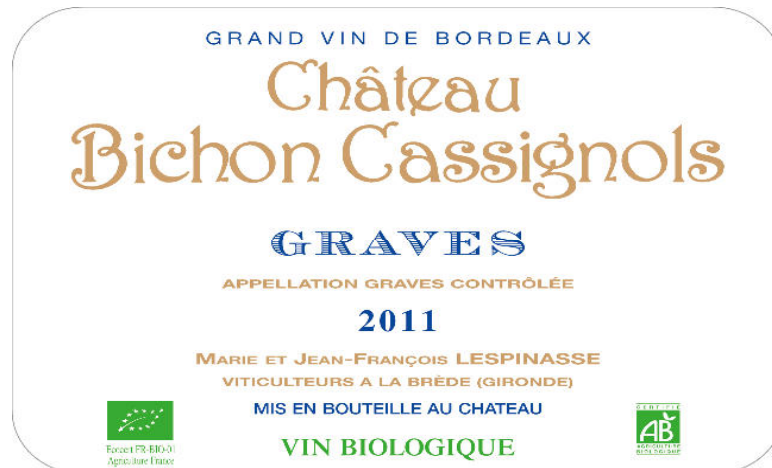


Château Bichon Cassignols



Château Bichon Cassignols blanc :

Terroir : graves sableuses, 5250 pieds par hectare .

Encépagement :

Sémillon à plus de 60 %.

Sauvignon et sauvignon gris autour de 40%.

Vinification :

Vendanges à pleine maturité

Récolte mécanique, inertage dans la benne de transport,

Pressurage doux,

Débourage et maintien au froid,

Levures indigènes par mise en place d'un levain

Fermentation en cuve et en barriques neuves (environ pour un tiers)

Élevage en cuve et en barriques neuves de 6 à 8 mois

Sulfitage par gaz visant à ne pas dépasser 100 mg/l de soufre total

(norme bio européenne : inférieur à 150, norme conventionnelle :200)

Collage à la bentonite (argile) et à la colle de poisson (colles sans allergènes)

Filtration à 0,7 micron avant la mise en bouteille effectué par un prestataire de service.

L'itinéraire suivi ici est d'obtenir un vin ample et long, à l'image des blancs de Graves traditionnels mais bien soutenu par des notes fruités vives et fraîches. Ce vin évolue dans le temps gagnant en onctuosité et en arômes de fruits plus secs.

Blanc sec 2012 : Vin biologique certifié par Ecocert

65% sémillon, 35% sauvignon.

Fleuri et fruité, frais ample et long. A consommer en apéritif, avec des poissons, viandes blanches, cuisine exotique, fromages...

Garde 4- 5 ans.