



LESTRUELLE

BORDEAUX BLANC BOISÉ

Sélectionné minutieusement par Patrick Bouey, propriétaire du Château Lestruelle et Pierre-Olivier Larrieu, Directeur d'exploitation, ce vin est élaboré avec la même finesse et la même exigence que les autres cuvées de la gamme « Famille Bouey Vignobles et Châteaux » : signature de qualité et d'excellence.

TERROIR : Ce vin est issu de la région de l'Entre-deux-Mers aux sols argilo-calcaires.

CÉPAGES : 85% Sauvignon, 10% Sémillon, 5% Muscadelle

VINIFICATION : Cuvaision pendant 15 jours en cuves inox.

ÉLEVAGE : Élevage sur lie, en cuves thermorégulées. Boisage alternatif léger en cours de vinification avec du chêne français.

DÉGUSTATION : Lestruelle Blanc Boisé 2017 est de couleur jaune pâle, limpide et brillant. Le nez dégage un mélange d'agrumes et de fruits exotiques (fruit de la passion), agrémenté d'une légère touche de bois amenant de la complexité. La bouche vive, ample et savoureuse est réhaussée par une légère sucrosité amenée par la touche boisée.
Un vin à déguster à 13°C.

FAMILLE BOUEY
Vignobles et Châteaux