



MAISON BLANCHE

BORDEAUX BLANC MOELLEUX

Sélectionné minutieusement par Patrick Bouey, propriétaire du Château Maison Blanche, 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 : 100% Sémillon

VINIFICATION : Pressurage des raisins issus de pourriture noble, fermentation alcoolique, mutage, élevage en cuve inox 9 mois.

DÉGUSTATION : *Ce vin à la robe jaune d'or pâle et brillante est issu d'un vignoble planté en Sémillon sur un sol argileux. Frais et gourmand, il dévoile un nez aux notes fraîches d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits de la passion. La bouche ronde et suave offre un bel équilibre et une belle longueur sur une finale florale et fruitée.*