



# MAISON BLANCHE

**BORDEAUX**

*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** : Sols argilo-calcaires et graveleux sur la commune de Soullignac, à 35km au sud-est de Bordeaux

**CÉPAGES** : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**VINIFICATION** : Vendanges mécaniques. Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées. La fermentation malolactique est soit spontanée, soit par ensemencement en levain d'une autre cuve l'ayant finie. Élevage en cuve.

**DÉGUSTATION** : Maison Blanche Bordeaux Rouge 2018 offre une robe soutenue aux jolis reflets grenat. Ce vin délicat et suave présente des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre). En bouche, l'attaque est ronde. Les tannins souples et soyeux offrent finesse et complexité à ce vin.