

JULIEN AUROUX

SANS BOIS NI LOI BLANC

Bergerac , France



Disponibilité Importation privée

Humain Julien Auroux

Millésime 2017

Appellation Bergerac sec

Sols Argile

Altitude Des Vignes 170 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Est Ouest sur plateau

Cépages 50% Sauvignon blanc 50% Sauvignon gris

Viticulture Biologique

Palissage Palissage, taille guyot simple

Pi/hect 5 000 pi/ha

Hl/hect 25 hl/ha

Vendanges Mécanique

Vinification En cuve

Levures Indigènes

Élevage En cuve

Alcool 14.50% alc./vol.

Sulfites 60 mg/l

Sucre 2.6 g/l

Acidité 4.16 g/l

Couleur Blanc

Dégustation Un nez dense et d'un belle aromatique agrumes/exotique. On sent que le vin a des épaules et une belle posture. En bouche il a du volume, gourmand et riche mais la superbe acidité équilibre parfaitement l'ouvrage qui garde de l'élan. Une finale fraîche et même saline.

Température De Service 10°C

BOIRES