

VINS DE PAYS CHARENTAIS BLANC :



- ✓ Assemblage de plusieurs cépages : Ugni blanc (50 %), Colombard, Sauvignon, Arriloba.
- ✓ Vendanges manuelles, gage de qualité des raisins rentrés au chai
- ✓ Pressoir pneumatique, équipement inox, pour l'hygiène et le respect du produit.
- ✓ Contrôle des températures de fermentation, et refroidissement éventuel par anneaux sur les parois des cuves inox.
- ✓ Débourage et conservation sur lie tout l'hiver en cuve, puis mise en bouteilles au printemps.
- ✓ Présentation en bouteille « Bordelaise » de 75 cl.
- ✓ **Dégustation** : « ...Un vin de couleur claire, qui mêle les agrumes, le miel, l'aubépine et quelques notes beurrées. Si la fraîcheur (citron) commande l'attaque, c'est le gras et la douceur (notes miellées, fruits blancs compotés) qui l'emportent en bouche... » *commentaire Guide Hachette 2010*
- ✓ **Distinctions** :
 - Nombreuses médailles et sélection dans le « Guide Hachette des vins » 90, 92, 93, 95, 96, 2001, 2002, 1 étoile 2010, **Sélection guide 2012**
 - « Saveur d'Or » au concours Saveurs Poitou-Charentes 2011
 - Médaille d'Or, concours Féminalise 2011

Vendanges Manuelles
Agriculture Biologique depuis 1972.
Mention Nature & Progrès. Certifié Ecocert FR-BIO-01
SCEA BRARD BLANCHARD – BOUTIERS 16100 COGNAC
Tél : 33 (0)5 45 32 19 58 Fax : 33 (0)5 45 36 53 21