

# LES COULEURS DE SOPHIE BLANC



- ✓ **Cépages :** Ugni blanc (50 %), Colombard, Sauvignon, Arriloba
- ✓ **Conduite de la vigne :** Vendanges manuelles, gage de qualité des raisins rentrés au chai
- ✓ **Vinification :** Pressoir pneumatique, équipement inox, pour l'hygiène et le respect du produit. Contrôle des températures à 18-20°C de fermentation, et refroidissement éventuel par anneaux sur les parois des cuves inox. Débourage et conservation sur lies 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*. Plutôt sec, mais léger et fruité ; il agrmente agréablement tous les produits de la mer, les crudités et les entrées.
- ✓ **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 Régionale d'Or** » au concours Saveurs Poitou-Charentes 2011
  - « **Médaille d'Or** » au concours des vins Féminale de Beaune 2011
  - « **Saveur de Bronze** » au concours Saveurs Poitou-Charentes 2014

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