



Sainte Anne 2021

ENTRE-DEUX-MERS

Le charme et la minéralité ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux – Âge de la vigne : 20 ans

Assemblage : 30 % Sémillon – 40 % Sauvignon blanc – 30 % Muscadelle



Vinification & Elevage

Pressurage pneumatique soigné

Fermentation alcoolique en cuve inox à basse température (17 – 18°C)

Elevage sur lies fines pendant 6 mois.



Dégustation / Accords mets & vin

Le caractère variétal du sauvignon prédomine avec des notes de genêt et de bourgeon de cassis.

La bouche restitue harmonieusement les arômes des cépages, soutenus par la fraîcheur. L'acidité est ménagée et équilibrée, proposant une finale plaisante et joviale.

Coquillages, moules marinières, cassolette de petit gris, sushis, tartare de saumon. Evidemment c'est la cuvée du domaine pour déguster votre douzaine d'huitres !

Service : Servir à 9 - 10°C

Garde : 2 à 3 ans



Spécificités

Alcool : 12.1 %

Soufre Total : 38 mg/L*

Sucre : 0,4 g/L

Gencod : 3 513 342 401 994

Vin Biologique

Contrôle Ecocert



*Maximum SO₂ total autorisé en bio : 150 mg/L



UN BORDEAUX À L'EXIGENCE BIO DEPUIS 1963

Le Bourdieu - 33760 SOULIGNAC • Tél. 05 56 23 65 60 • contact@vignoble-boudon.fr • www.vignoble-boudon.fr