



Domaine de Birot

Bordeaux Blanc 2019



Historique: Propriété viticole depuis plus de deux siècles, le Domaine de Birot est dans la famille de François LANDAIS depuis 1956. A l'installation de ce dernier, en 1991, le Domaine de Birot est rattaché au Château La Caderie.

Vignoble: d'une superficie de 20 ha, au cœur d'appellations prestigieuses du Bordelais, le vignoble est situé au nord de Libourne sur un plateau calcaire à 70 m d'altitude. Les sols argilo-graveleux et argilo-limoneux, profitent d'un ensoleillement privilégié, favorable à la qualité et à l'expression de ce terroir exceptionnel.

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2001.

Superficie en production pour ce vin: 2,09 hectares

Age moyen: 25 ans

Date de récolte: 20 septembre 2019

Rendement: 40 hl / ha

Assemblage: 70 % Sémillon et 30 % Muscadelle

Vinification: Vendanges mécaniques. Tri manuel sur table de tri au chai. Macération pelliculaire de 8 à 12 heures. Macération pré-fermentation à froid (4°C) de 4 à 5 jours, fermentation alcoolique à basse température.

Elevage: Après la fermentation, batonnage sur lies fines pendant 6 mois, avant la préparation pour la mise en bouteille.

Œnologue: Laure VATIN

Dégustation: Nez fin et délicat, aux arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques (mangue) et de coing. La bouche est complexe avec de la rondeur et du gras. La finale est persistante avec une belle fraîcheur.

Accord mets et vin: apéritif, entrées épicées, poissons en sauce, plats salés sucrés, viandes blanches et certains fromages.

Température de dégustation: 8 - 10° C.

Garde: 4 - 5 ans