

# Château Vilatte

POUR LE PLAISIR, PAR NATURE



## BLANC CLASSIQUE

APPELLATION BORDEAUX BLANC

MILLESIME 2021

### CÉPAGES

30% Sauvignon Blanc  
30% Muscadelle  
20% Semillon  
15% Colombard  
5% Sauvignon Gris

### VIGNES

Issu de vignes de 10 à 20 ans

### SOLS

Assemblage de terroirs argicol-calcaire (Colombard), argilo-graveleux et argilo-silceux sur des terres alluvionnaires.

### VINIFICATION

Vin issu de raisins sains, vendangés à maturité et macération pelliculaire à froid avant pressurage. Levures indigènes; vin identitaire et de terroir. Très faible en SO<sub>2</sub>. Élevage sur lies fines en cuve pendant 4 mois.

### DEGUSTATION

Vin avec une belle structure, complexe, bel équilibre fruit-acidité-gras. Agréable à déguster, maintenant mais sans urgence, belle tenue dans le temps, le vin gagnera en harmonie.

### ACCORDS

Vin destiné aux plats frais, poissons cuisinés ou frais, fromage frais ou de chèvre, apéritif...

