



CHATEAU DE LA LAMBERTIE



BORDEAUX BLANC MOËLLEUX AOC Millésime 2022

Certification : HVE - Terra Vitis

Couleur : Jaune pâle

Type de Sol : Argilo-Calcaire et Boulbène

Cépages : Sauvignon blanc et Sémillon

Rendement : 40-45 hl/ha

Vinification : Fermentation lente en cuve inox avec contrôle des températures, afin de conserver tous ses arômes.

Degré alcoolique : 11% vol.

Sucre résiduel : 40 g/ litre.

Âge des vignes : 25 à 30 ans

Notes : «Très fruité, aux arômes de fruits exotiques (ananas, mangue, ...) et pêches blanches. Élégamment sucré, mais pas trop... Très bel apéritif ou vin de dessert.»



RECOMMANDATION DE SERVICE

Servir frais ou frappé, à une température de 8 à 12 degrés.

ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagne élégamment les foies gras, les viandes blanches et les desserts.

DURÉE DE GARDE

12 à 15 ans.

EARL DE LA LAMBERTIE - 1, La Lambertie - 33220 PINEUILH - FRANCE

Yvan et Jean Marc KACKI propriétaires récoltants

Tél. 05 57 46 39 63 ☎ 06 08 17 44 66

www.chateaulalambertie.com ☎ contact@chateaulalambertie.com

