



Château PETIT BOYER

Sauvignon Blanc

AOC Blaye Côtes de Bordeaux

Millésime 2020

1* au Guide Hachette 2022



Nature du sol :

Argilo calcaire, argile sableuse, argiles jaunes

Encépagement :

60 % sauvignon blanc, 30% sauvignon gris et 10% muscadelle

Le produit :

Vin vinifié et élevé à 50% en barrique et 50% en cuve sur lies

Rendement : 30 hl/ha

Les vignes :

Le vignoble est suivi en lutte raisonnée, **certifié en HVE3** (Haute Valeur Environnementale de niveau 3). Un effeuillage à la main, des vendanges en vert et une récolte manuelle sont réalisés.

L'Age moyen du vignoble est de 20 ans

L'élevage : Un élevage sur lies avec batonnage.

Echelle des plaisirs gustatifs : Potentiel de garde de 3 à 5 ans.

Dégustation :

Nez au parfum exotique. Richement fruité en bouche ce qui en fait un vin joliment structuré et somptueux.

Conseils de dégustation :

Servir à 14 °c, à l'apéritif ou sur des poissons en sauces ou grillés

Conditionnement :

Mise en bouteille au château en bouteille lourde verte 75 cl. Bouchon Diam 3 ou équivalent. Logement en carton de 6 blles ; Par palette Europe : 100 cartons de 6 bouteilles

