E



Château Grand Bireau

AOC Entre deux Mers -blanc sec - bordeaux

Propriété familiale depuis 1789, cette exploitation est aujourd'hui dirigée par Ludovic Barthe, vigneron attentif et dynamique .

Ludovic Barthe crée des vins « natures », à l'écoute de son environnement, en agriculture biologique notamment avec une mise en mouvement biodynamique. La cuvée Château Grand Bireau est l'expression même d'un vin accessible à tous, fruité, sympathique et convivial.

Terroir: argilo calcaire.

<u>Age moyen du vignoble :</u> 20 ans. Vignoble conduit en biodynamie

Superficie: 40 Hectares.

<u>Millésime</u>: 2019 <u>Couleur</u>: blanc.

Cépages: 60 % Sauvignon, 40 % Sémillon,

<u>Vinification</u>: table de tri à la réception de la vendange, cépages vinifiés séparément sous contrôle des températures.

Macération pelliculaire, assemblage et élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteilles.

<u>Dégustation</u>: une cuvée plaisir d'une fraîcheur et d'un fruit parfait à boire dans l'année aussi bien à l'apéritif, qu'en accompagnement d'huîtres, de fruits de mer, ou d'un carpaccio de saumon frais.

•••••••••••