

Château Lary Lacombe Blanc

Appellation : Bordeaux blanc.

Couleur : Blanc.

Situation géographique : À 60 km au sud de Bordeaux. Commune de Saint Vivien de Monségur.

Climat : Océanique.

Sols : Calcaire et argilos calcaire.

Exposition : Sud-Ouest.

Âge moyen de la vigne : 40 ans.

Encépagement : 80 % sauvignon blanc 20 % Sémillon

Vinification : Stabulation à très basse température. Maîtrise des températures de fermentation à 15° pendant 14 à 16 jours. Stabulation et élevage sur lies fines .



L'ensemble du vignoble es conduit en agriculture raisonnée
et certifié Haute valeur Environnementale.

Dégustation : Belle couleur tirant sur le jaune vert. L'assemblage des deux cépages révèle au nez et en bouche des arômes de fruits blancs (pêche) avec une finale vives et citronnée .

Le sauvignon blanc est un cépage des amoureux de la ville. Son style est vif et fruité, incarne le dynamisme, l'humour et l'énergie.

C'est le roi de l'apéritif car il exprime un côté très tonique. Parfait pour exciter les papilles.

