

DOLIA

MILLESIME : 2024
REGION : Bordeaux
AOP : Bourg - blanc
SOL : terre fine argilo-limoneuse
CEPAGES : 50 % Sémillon, 50 % Colombard
ALCOOL : 14 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

Vinification

Vendange égrappée, pressée.
Mise en jarres après débourage pour la fermentation alcoolique.

Elevage

Elevage en jarres pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonage. Léger collage avant mise en bouteille.
Nos jarres sont faites à la main et proviennent de la poterie Goicoechea dans le Pays Basque reconnue pour son savoir-faire artisanal de grande qualité.

ROBE : jaune brillant

NEZ : très subtil et raffiné, fruité et floral, mélange de fruits exotiques et fleurs blanches.

BOUCHE : Pulpeuse, élégante et pure, finale persistante, longue et soyeuse.

Accords

A l'apéritif. Sushis, plateau de fruits de mer et poissons grillés.



Assemblage singulier de sémillon et colombard, c'est la petite perle blanche du domaine ! "Beaucoup de charme ici, une bouche pulpeuse, un corps plein de vie avec ce qu'il faut de gras. Des fragrances fruitées et fraîches très attirantes. Une belle fraîcheur que l'on souhaiterait avoir à chaque rendez vous."

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique