CHÂTEAU LA GRANDE MÉTAIRIE

Entre-Deux-Mers

APPELLATION : Entre-Deux-Mers AOP
MILLESIME : 2022
Degrés d'alcool : 12,5%
PRODUCTION : 47 000 bouteilles

Cépages

Sauvignon Blanc : 90%

Muscadelle : 10%

Vinification

- Tri manuel dans la parcelle 24 heures avant la récolte pour enlever les raisins abîmés ou trop verts
- Récolte mécanique pendant les heures froides de la journée (entre 5 et 8 heures le matin)
- Égrappage à la vigne pour éviter la macération des débris végétaux et foulage à la réception de la vendange
- Macération pelliculaire, à froid et sous gaz inerte, d'une durée de 4 heures pour la muscadelle et de 6 à 8 heures pour le sauvignon
- Pressurage pneumatique à basse pression (maximum 1,6 bar) sous gaz inerte
- Débourbage sous gaz inerte
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées entre 15 et 17°C jusqu'à la disparition complète des sucres

Elevage

- Elevage sur lies fines pendant quelques semaines avec des bâtonnages réguliers
- Collage et stabilisation des vins suivis d'une pré-filtration
- Mise en bouteille au Château avec une filtration stérile

Présentation

- Bouteille bordelaise de couleur verte de 37,5cl, 75cl ou 150cl
- Capsule personnalisée argentée en complexe-alu épais
- Bouchon « Oeno-Bouchage » Diam 1 (garanti sans goût de bouchon)
- Carton de 6 bouteilles (2X3) personnalisé

« ***Cet Entre deux Mers, brillant avec des nuances de jaune, est marqué par les agrumes et les fruits exotiques. Son assemblage avec 10% de muscadelle lui confère une bouche ample avec beaucoup de persistance aromatique.***
Ce vin accompagne joliment les poissons grillés, crustacés et coquillages ainsi que les asperges. Il est également très apprécié en apéritif.
A servir entre 8 et 10°C dans les deux ans. »