

FICHE TECHNIQUE

LA JALOUSIE

BORDEAUX BLANC SEC

2023

Frais, fruité, élégant



Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Densité : 4500 pieds/hectares

Age moyen des vignes : 35 ans

Viticulture : Enherbement maîtrisé des rangs de vignes et travail mécanique du sol afin de préserver la biodiversité. Effeuilage et vendanges vertes.

Vendanges manuelles



L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale.

Vinification : Les raisins sont vendangés au maximum de leur potentiel aromatique. Macération des baies sous gaz inerte pour capter le meilleur des pellicules de raisins puis pressurage délicat et fragmenté. Clarification du moût puis fermentation alcoolique sous température contrôlée (18°C).

Assemblage :

63 % de Sauvignon Gris

19 % de Sauvignon Blanc

18 % de Sémillon

Degré : 12% vol

Élevage : Sur lies d'une durée de 6 mois en cuves inox.

Notes de dégustation : La robe présente de légers reflets verts. Nez puissant aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Bouche franche et minérale, dense, avec du fruit et de la vivacité. Un joli blanc de caractère.

À déguster en apéritif, sur des salades, des poissons ou des fruits de saison.

Se consomme frais, idéalement à 11°C.



VIGNOBLES
JALOUSIE BEAULIEU

FAMILLE PERSON DEPUIS 1910

UNE FAMILLE, UNE AMBITION, DES VALEURS

SCEA des Vignobles Jalousie Beaulieu • 1 chemin de la Jalousie • 33133 Galgon • FRANCE
Tel : +33 5 57 74 30 13 • Email : contact@jalousie-beaulieu.com