

Château
VENUS

Château VENUS

AOC Graves Blanc



Cépages

80% Sauvignon

20% Sémillon

Culture

Sol sablo-graveleux

Densité de 5500 pieds/ha

Travail traditionnel des sols (aucun désherbant)

Semis d'engrais verts bio-dynamiques

Effeillage, ébourgeonnage, vendanges en vert à la main

Vinification

Chai écoresponsable pour limiter les consommations d'eau et d'énergie

Vinification à basse température en barriques de 400L

Elevage

Elevage en cuves inox pendant 6 mois

Dégustation

Un nez d'agrumes puissant avec des notes florales. Une bouche très aromatique, ananas, pêche blanche, pointe vanillée accompagnée d'une belle fraîcheur. Un vin équilibré et rond.

Potentiel de garde 3 ans.

www.chateauvenus.com

Emmanuelle et Bertrand AMART

Château VENUS - 3, Pertigues Lieu-Dit Brouquet - 33720 ILLATS

Tel : 00 33 (0)5 56 62 76 09 Port : 00 33 (0)6 03 17 91 39 email : contact@chateauvenus.com