

GRANDPA

WINE TRUCK & TAPAS

CHÂTEAU CROIX-DE-LABRIE « CAMILLE DE LABRIE »
AOP BORDEAUX – 2017.
www.chateau-croix-de-labrie.fr

LE VIGNOBLE

Le Château Croix de Labrie est un domaine de 2,5 ha situé au cœur de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru, appellation qui fait inmanquablement penser à la Bourgogne avec sa mosaïque de parcelles et de producteurs.

Le vignoble est travaillé par Axelle Courdurié de la taille à la vendange, puis à la vinification et à l'élevage sur les conseils de l'équipe de Michel Rolland afin d'exprimer le maximum du terroir. Axelle, très soucieuse du détail, apporte aux vins de Croix de Labrie sa sensibilité féminine.

LA CUVÉE

Couleur : Blanc.

Terroir : Calcaires et molasses.

Élevage : Cuve inox.

Encépagement : 100% Chardonnay.

Appellation : AOP Bordeaux.

DÉGUSTATION

Robe : Jaune or, limpide et brillante.

Nez : Bouquet floral et fruité.

Bouche : Fruité et vif aux notes de fruits à chair blanche.

Température de service : 11°C.

Alcool : 13,5%.

Potentiel de garde : 10 ans.

Accords Mets/Vins : Servir avec des huîtres, coquillages et tartare de dorade, Crottin de Chavignol.

