BONGOÛT

Fiche Technique

Château Lamothe-Bouscaut AOP Pessac Léognan Blanc

- Couleur ou robe : Robe pâle aux reflets couleur paille
- Volume : 75 cl
- Degré : 13.5 %
- Nez : Très frais marqué par des notes boisées et mentholées
- Bouche : L'attaque est citronnée franche et vive avec une finale minérale
- Millésime : 2018
- Accords : Gambas grillés, Filet de bar sauce citron et aneth.
- Cépages : sauvignon, sémillon

Le vignoble pour le blanc s'étend sur 1 hectare (70% Sauvignon et 30% Sémillon). Après pressurage, le jus est partiellement débourbé, il passe 24 heures au froid avant d'être mis en barriques (dont 40% neuves). La vinification et l'élevage se réalisent sur lies fines avec des bâtonnages réguliers pour donner au vin complexité et finesse.

Cuvée Gallety Rouge 2017

Syrah 50%, Grenache 50%. Vignes de 40 à 45 ans. Rendements de 25hl/ha. Vendange manuelle, macération de 21 jours en cuve, puis élevage en fûts de chêne pendant 14 à 15 mois.

Vin racé, avec une grande buvabilité, et une aromatique généreuse sur les fruits noirs.

Ouvrir de préférence la bouteille 1h à l'avance. Potentiel de garde d'une dizaine d'années.

BONGOÛT

Fiche Technique

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Charmont" blanc Maison Edouard Delaunay

- **TERROIR :** Notre cuvée est issue d'un assemblage de deux grands terroirs à cépages blancs des Hautes-Côtes de Nuits, situés sur les communes de Villars-Fontaine et Marey-les-Fussey. L'orientation sud-ouest, qui rappelle les grands crus de Chablis ou le Corton-Charlemagne, donne une belle maturité au fruit, et l'altitude apporte fraîcheur et minéralité.
- **VINFICATION ET ÉLEVAGE :** Les vins sont délicatement pressurés avant un début de fermentation qui s'effectue en cuve inox avant entonnage, et une vinification lente en fûts, dont 21% de fûts neufs. L'élevage sur lies fines qui s'ensuit dure 8 mois, accompagné de batonnages réguliers.