

BONGOÛT

Fiche Technique

Château d'Arche 2017 AOC Sauternes Grand cru classé en 1855

LE MILLÉSIME

- Assemblage
- Sémillon 90% Sauvignon 10%
- Alcool (en % vol.)
- 13,5
- Rendement
- 12 hl/ha
- Vinification
- En cuve thermorégulée
- Élevage
- 100% en barriques de chêne français pendant 12 à 18 mois selon le millésime. 50% de barriques neuves et 50% de barriques d'un vin. Soutirages réguliers



D'une belle couleur jaune or, le millésime présente un nez intense de fruits mûrs légèrement compotés et épicés. En bouche le vin est onctueux, et présente une belle tension. Les arômes boisés sont bien fondus et offre une structure soyeuse et délicate.