

# CHATEAU LA DAME BLANCHE      MILLÉSIME 2012

---

## AOC:

Bordeaux Blanc Sec

## Vignoble :

3,5 hectares conduits selon les méthodes traditionnelles en Médoc (taille en guyot double, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage...)

## Récolte 2011 :

16 000 bouteilles + 300 BIB

## Encépagement :

100% Sauvignon

## Vendanges :

Du 19 septembre jusqu'au 28 septembre 2012, à la main

## Vinification :

A base température entre 16 et 18°C  
Macération pré-fermentaire à basse température pendant 12 heures.

## Elevage :

100% en cuve pour garder sa fraîcheur et son fruité, Mise en bouteille en mars 2013.

## Dégustation :

Ce Sauvignon Blanc est très aromatique avec des arômes d'agrumes comme le citron et le pamplemousse. Il est à la fois rond et frais avec un bel équilibre. En bouche, il a une bonne ampleur et une jolie finale. Ce vin est très charmeur. La Dame Blanche accompagnera parfaitement les fruits de mers et les crustacés. On le consommera volontiers en apéritif aussi.



Château du Taillan  
56 avenue de la croix 33320 Le Taillan Médoc  
Tel : 05 56 57 47 00 Fax : 05 56 57 47 01  
chateaudutaillan@wanadoo.fr