



CHATEAU LE CAMPLAT

CUVÉE TRADITION

2022



APPELLATION : Blaye Côtes de Bordeaux blanc

CÉPAGE : 100% Sauvignon

MODE DE CULTURE : Agriculture biologique

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire et sableux

RÉCOLTE : Sur 0,5 hectare avec vendanges en vert et effeuillage

AGE DES VIGNES: 25 ans

VINIFICATION : Vinification et élevage en cuve inox

Cuvée de 3000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Robe : jaune pâle avec reflets argentés
- Nez : expressif avec agrumes, herbacés et fruits exotiques
- bouche : fraîche en attaque avec un bel équilibre, petite amertume en fin de bouche

CONSEIL DE DÉGUSTATION : Servir à 10°C, peut se déguster en apéritif ou accompagnant des huitres en entrée

TAUX D'ALCOOL : 13 %

**VIGNOBLES REULET : 2, LE CAMPLAT
33620 SAINT-MARIENS**

06.23.40.36.99

marion.reculet@orange.fr

