

CHATEAU LANDION

Cuvée Romane

Sauternes

Bénéficiant d'un climat unique, le sauternais connaît à l'automne brumes matinales et chaudes après-midi propices au développement du "Botrytis - Cinerea". C'est grâce à cette "pourriture noble" que les raisins acquièrent la concentration en sucre qui distingue les grands vins liquoreux.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Sauternes.

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Preignac et Bommes.

SUPERFICIE : 2,5 hectares.

RENDEMENT : 25 hecto / hectare.

PRODUCTION : environ 1 200 bouteilles.

NATURE DU SOL : argilo – sablonneux et graveleux.

TAILLE : traditionnel.

ENCEPAGEMENT : 100% Sémillon.

AGE DES VIGNES : 35 ans.

ELEVAGE : en barriques en chêne pendant 24 mois.

VENDANGES : tardives manuelles faites par tries successives d'octobre à novembre.

VINIFICATION : débouillage à froid, fermentation lente et thermo-réglée.

MISE EN BOUTEILLE : 24 mois après la récolte.

HARMONIE DES METS ET DES VINS : Ce Sauternes sublime le foie gras et accompagne avec délice les fromages comme le roquefort, bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert...

MILLESIME : 2007

Vignobles Dubourg 545 Nicot 33 760 Escoussans. FRANCE

Tel : +33(0)5 56 23 93 08 Fax : +33(0)5 56 23 65 77

www.vignobles-dubourg.com

Mail: contact@vignobles-dubourg.com