

CHATEAU NICOT

Cuvée Spéciale, fût de chêne
Bordeaux Blanc

Situé à 35 km au sud de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne, le Château Nicot s'illustre depuis plus de deux siècles.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Bordeaux Blanc.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Escoussans, au cœur du Haut-Benauges.

SUPERFICIE : 1,5 hectares.

RENDEMENT : 60 hecto / hectare.

PRODUCTION : environ 12 000 bouteilles.

NATURE DU SOL : argilo - calcaire.

TAILLE : Guyot simple.

ENCEPAGEMENT : 100% Sémillon.

ÂGE DES VIGNES : plus de 30 ans.

ELEVAGE : en bois neuf, chêne de l'Allier.

VINIFICATION : traitement par le froid pour la précipitation des lies, macération pelliculaire préfermentaire durant 15 heures puis fermentation en barriques neuves provenant des meilleurs tonneliers de France. Les vins sont conservés sur lies fines puis bâtonnés tous les 10 jours.

MISE EN BOUTEILLE : 10 mois après la récolte.

HARMONIE DES METS ET DES VINS : Crustacés, viandes blanches, fromage doux, poissons sauce à la crème, foie gras.

A servir entre 10° et 12°.



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