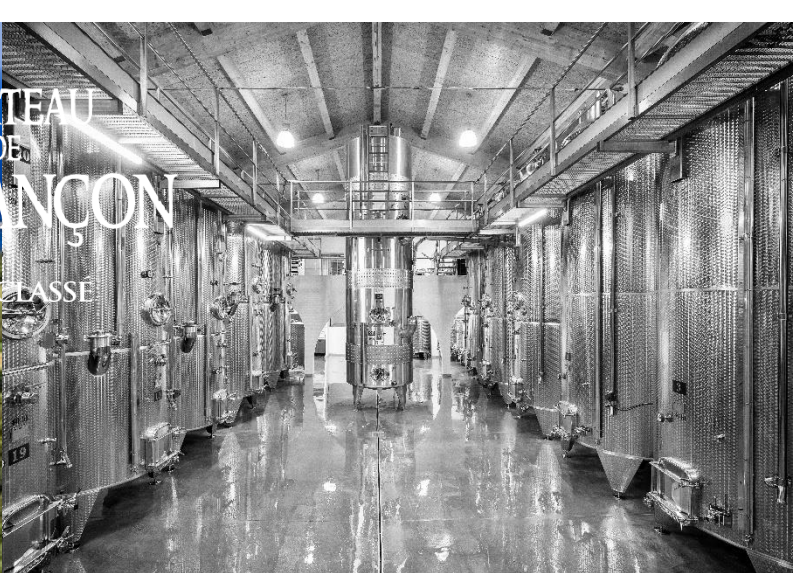




CHÂTEAU
DE
BRÉGANÇON
CRU CLASSÉ



Cuvée La Réserve – Blanc 2020

Rolle 65% - Ugni Blanc 35%

Dégustation : Robe pâle et brillante aux reflets verts.

Le nez est puissant, et révèle des arômes d'ananas et de fruits exotiques soulignés par de jolies notes de fleurs parfumées et délicates.

La bouche est équilibrée, ample, aux arômes de fruits frais, litchi et de brugnons, elle présente une agréable minéralité. La finale suave et chaleureuse clôt une agréable dégustation.

Accords mets et vin : Accompagne parfaitement la cuisine d'été, les poissons et fruits de mer, un risotto au potiron et au safran parfait aussi avec un fromage de chèvre frais...

Un vin blanc qui révèle le sublime

Vinification et élevage : Macération pelliculaire, débouillage à froid, levurage des moûts, température régulée lors de la fermentation, élevage partiel en cuve ovoïde

Potentiel de garde : 2 ans

Degrés alcool : 13.5%

Température de service : Entre 10°C et 12°C

F
R
A
I
S
-
E
X
O
T
I
Q
U
E
-
M
I
N
E
R
A
L
-
R
O
N
D



Création en 1816. Côtes de Provence, Cru Classé depuis 1955.

Vin BIO de Provence - certifié par FR-BIO-01. Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) - Niveau 3.

Domaine en bordure maritime, situé face aux îles d'or. Bénéficie d'un microclimat tempéré, maritime ensoleillé.

Terrain : Sol schisteux, argilo-siliceux. Taille en Cordon de Royat

Après rajeunissement du vignoble à 30 ans d'âge moyen ; 42 hectares de vignes en production.

Densité : 4000 pieds/hectares

Vendanges : Mécaniques de nuit à 80% et manuelles

Château de Brégançon

639 route de Léoube – 83230 Bormes-les-Mimosas

04 94 64 80 73 – contact@chateaubregancon.fr - www.chateau-de-bregancon.fr

