Wijnfiche

Château La Bienveillance * | Bordeaux Blanc Sémillon France (BORDEAUX) — 2021

Domaine

Château La Bienveillance

Marine et Florent Justo aiment à se définir comme viticulteurs engagés. Passionnés, tous deux originaires de l'Entre-deux-Mers, leurs moyens sont limités mais leur désir d'un retour à la terre est plus fort. En 2016, ils achètent un domaine à taille humaine sur un terroir unique et créent Château La Bienveillance avec pour objectif de le conduire entièrement en biodynamie. Pour cela il leur a fallu beaucoup d'exigence, de persévérance, de patience, et un brin de folie ! C'est une démarche authentique, dans le respect de l'environnement, de la nature et de sa biodiversité. La certification en Agriculture Bio obtenue en 2019 est une étape vers la certification Demeter biodynamie prévue en 2020. Un retour aux vraies valeurs, au bon sens ! Pour leur premier millésime, leurs efforts sont récompensés par deux étoiles au Guide HACHETTE « un domaine à suivre de près » !!!

Vinification

Les vendanges sont faites avec minutie à maturité optimum. Les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique inerté après une macération de plusieurs heures afin d'extraire à froid le maximum d'arômes. La fermentation alcoolique a lieu grâce à des levures naturelles. Le vin vieillit ensuite dans des cuves en acier inoxydable pendant trois mois et est ensuite mis en bouteille après une clarification à la bentonite et une légère filtration (pas de barriques).

Dégustation

Une robe jaune-verte séduisante. Le nez, frais et fruité, exprime toute la finesse du Sémillon avec des arômes d'agrumes et des notes florales. La bouche est vive et bien équilibrée avec une belle longueur aromatique, sur des notes de fruits jaunes. Vous ne pourrez qu'apprécier ses saveurs, sa fraîcheur désaltérante et cristalline, et sa douceur!

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Huîtres | Crustacés

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sémillon (100%)
Viticulture: Biodynamisch
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 10 °C
Profil de goût: Mineral

