



Fiche technique

L'Aile de Liouer 2010

Appellation : Bordeaux Blanc

Propriétaire : Pascal Bosq

Superficie : 1,2ha

Production : 6000 cols

Sol : Graves Garonnaises

Densité de plantation : 6666 pieds/ha

Age moyen des vignes : 5ans

Rendement moyen : 50hl/ha

Encépagement : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon et Muscadelle.

Dégustation le 11 Avril 2011

L'aile de Liouer 2010 : Belle robe or vert cristalline. Nez fin, fruité, fruits blancs à noyaux, épicé poivré, floral, minéral, complexe.

Une attaque large, fin développement aromatique. Une belle vivacité structurante gâtée d'une bonne évolution. Beaucoup de salinité en finale = typicité du millésime.

Conseil de l'œnologue : Vin à boire

Accords Mets et Vins : Poissons fins, Huîtres, coquillages, crustacés.