



# *Bordeaux Blanc*

## *2007*

### *Château Lestille Capmartin*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Bordeaux
<b>Encépagement :</b>	43% Sauvignon Gris, 18% Sauvignon Blanc, 18% Sémillon et 21% Muscadelle
<b>Age moyen des vignes :</b>	18 ans
<b>Sous-sol :</b>	limoneux argileux
<b>Situation :</b>	En croupes exposition sud
<b>Production moyenne :</b>	7400 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	52 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle, fermentation en barriques neuves
<b>Elevage :</b>	8 mois en fûts sur lies fines
<b>Vinificateur :</b>	Estelle Roumage
<b>Propriétaire :</b>	Famille Roumage

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe jaune pâle.
<b>Olfactif :</b>	Le nez très expressif est dominé par les agrumes. On perçoit des senteurs d'orange, de citron, de pamplemousse ainsi que de fines notes végétales de menthol et de vanille. L'ensemble est très frais et agréable.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est d'un beau volume avec du gras et l'impression d'une sensation tactile (les tanins du bois). La finale sur les agrumes est rehaussée d'une élégante acidité.
<b>Global :</b>	Voici un beau Bordeaux blanc aromatique et équilibré à boire sans trop se poser de questions.

#### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2008 - 2015
<b>Accords mets - vin :</b>	Salade de tagliatelles au poulet et poivrons confits
<b>Service :</b>	Servir à 12 °C