

Decanter

91 points
Vintage 2019

Entre Deux Mers AOC



VIGNOBLE / VINEYARD

Sélection de nos parcelles avec un profil aromatique thiol végétal Selection of our plots with a thiol vegetable aromatic profile
Sol : Argilo-calcaire / Soil : clay & limestone
T° moyenne annuelle / Yearly average T°: 12.9°C



CEPAGES / WINE VARIETALS

50% Sauvignon Blanc
50% Sémillon
Rendement / yield : 60 hl/ha



ACCORDS METS & VIN / FOOD PAIRING

A marier salades et produits de la mer. To pair with seafood & salads,



TEMPERATURE DE SERVICE / SERVING T°

A servir entre / between 9-11°C



Sustainable
Winegrowing



La nouvelle étiquette est parfaitement écologique avec un papier contenant 15% de déchets de raisin provenant de la vinification, des fibres recyclées, le tout étant certifié FSC, et comme avant la bouteille la plus légère possible, et un bouchon en liège naturel.

VINIFICATION / WINEMAKING

Macération pelliculaire
En cuve inox thermo-régulée.
Maceration in thermo regulated stainless steel tanks



Sec / dry



Doux / Sweet

Fruité / fruity



Minéral / mineral

CAVES DE
RAUZAN

Dégustez aussi
nos valeurs

340 vignerons **producteurs**
340 winegrowers **producers**

Bordeaux AOC

Bordeaux Supérieur AOC
Entre Deux Mers AOC
Crémant de Bordeaux AOC

Caves de Rauzan
1 L'Aiguilley
33420 RAUZAN

Tel (33) 05 57 84 13 22
Fax (33) 05 57 84 12 67

E-mail :
accueil@cavesderauzan.com
www.cavesderauzan.com

Siret 781 973 557 00015
N° TVA FR 30 781 973 557
NAF 1102B

