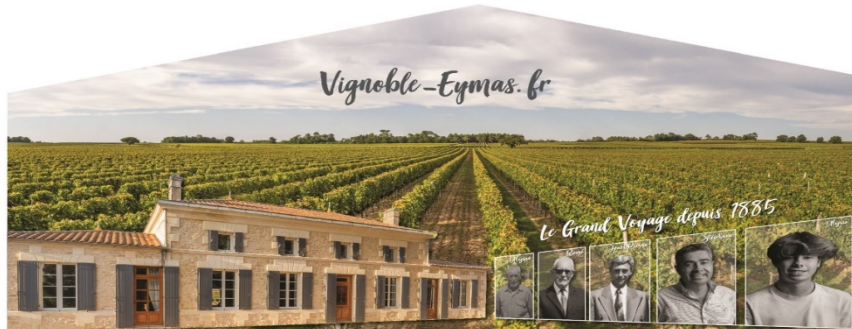




CHÂTEAU FERTHIS

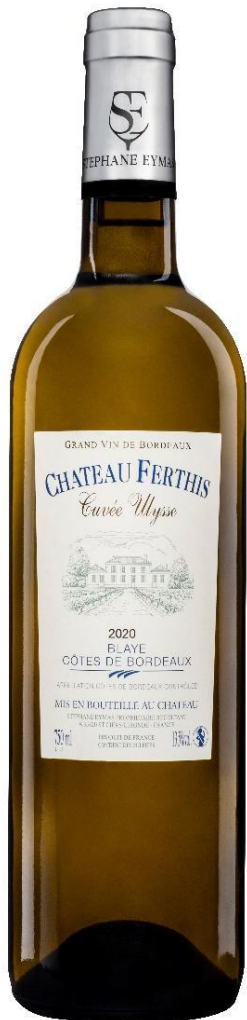


www.vignoble-eymas.fr



BLANC CUVÉE ULYSSE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE



Superficie : 4 Ha

Rendement : 45 Hectolitres/Hectare

Production : 30 000 Bouteilles

Naturel du Sol : Graveleux-sablonneux

Taille : Guyot double

Encépagement : Sauvignon

Age Moyen Des Vignes : 15 ans

Densité de Plantation : 5000 à 6000 Pieds/Hectare

Vinification : Macération pelliculaire durant 24 heures pour extraire davantage d'arômes et de fruits. Fermentation alcoolique en fût de chêne Français neuf et élevage sur lie fine dans les mêmes fûts durant 6 mois avec bâtonnage hebdomadaire.

Mise En Bouteille : 8 mois après la récolte

Dégustation : Robe jaune pâle à reflets dorés, notes de fleurs blanches, d'écorces d'orange, de coing et de vanille. Le palais se révèle rond, gras avec une pointe de fraîcheur.

Harmonie Des Mets et Des Vins : En apéritif, avec des poissons grillés ou en sauce, ou bien encore avec des viandes blanches. Ne pas servir trop frais environ 12°

www.vignoble-eymas.fr

Vignoble Stéphane EYMAS

Blaye ~Côtes de Bordeaux~

Grand Vin De Bordeaux

9 Avenue Mendès France

33820 SAINT CIERS SUR GIRONDE

Le Caveau : +33 5 57 64 41 21

Le Service Commercial : +33 6 77 47 28 92

Le Vigneron : +33 6 87 30 83 83

La Cave De Bellevue

cave.bellevue@gmail.com

