



# CHÂTEAU LES RENAUDS

## CUVÉE PRESTIGE BLANC

<b>Appellation</b>	Blaye-Côtes-de-Bordeaux
<b>Couleur</b>	Blanc
<b>Superficie</b>	5 hectares
<b>Sol</b>	Silico-argileux, sous-sol graveleux
<b>Âge de la vigne</b>	20 ans et plus
<b>Cépages</b>	100% Sauvignon
<b>Rendement</b>	45-50 hl/ha
<b>Production</b>	33 000 bouteilles
<b>Élaboration</b>	Sélection parcellaire - Tri de la vendange. Macération pelliculaire (12 heures). Fermentation alcoolique en barriques de chêne. Élevage sur lie en fûts avec bâtonnage pendant 9 mois.
<b>Dégustation</b>	Robe jaune doré. Nez puissant, notes florales et de fruits exotiques (mangue, litchi, pamplemousse), arôme vanillé, grillé. Gras et large d'épaule, parfaite harmonie du vin et du bois.
<b>Accord mets/vins</b>	Apéritif. Toutes les entrées chaudes (tarte au saumon, aux poireaux). Asperges, foie gras, poêlée de Saint-Jacques. Plats de poissons et viandes en sauce (gibelotte ou blanquette).