

ESSENTI'ELLES DU CHATEAU SAINT FLORIN

BORDEAUX AOC



HISTORIQUE :

Situé au cœur du village de Soussac, sur des coteaux parmi les plus hauts de Gironde, Château Saint Florin est dans la famille Jolivet depuis 4 générations. La cuvée Essenti'elles du Château Saint Florin est une sélection de 4 hectares sur les 20 du domaine qui produit un vin blanc sec très fruité.

TERROIR :

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

4 hectares

ENCEPAGEMENT :

60 % Sauvignon.
20% Muscadelle.
20% Sémillon.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées.

Macération pelliculaire.

Mise en bouteilles au Château.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 10 / 12 °C.

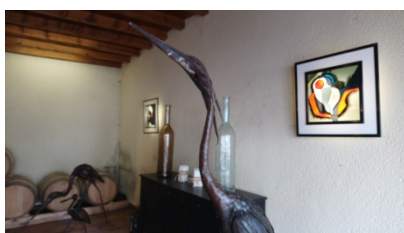
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le vin accompagnera parfaitement les crustacés, fruits de mer, poissons grillés et fondue savoyarde.

CULTURE :

Enherbement, amendement organique, vendanges vertes, suivi parcellaire.

Rendement : Entre 45 et 55 hl / ha. Densité de plantation : 2500 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne et au chai.



UNION DES CAVES DU MEDOC - 21 Avenue de Soulac - 33480 Lustrac-Médoc - FRANCE

T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22

ucm@medoc-export.com

www.medoc-export.fr