



CHÂTEAU ST-NICOLAS "JADE" • 2022

A.O.P Premières côtes de Bordeaux



VIGNOBLE

- Cépages : 50% Sémillon, 50% Sauvignon Gris
- Sol : limono-argileux
- Superficie du vignoble : 1.7 ha
- Jeunes vignes
- Densité/ha : 4 500 pieds
- Rendement moyen : 22 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : pressurage pneumatique, fermentation entre 14°et 16 °C
- Élevage : en cuve inox
- Mise en bouteille : au Château

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe : Limpide, jaune or blanc.

Nez : Premier nez discret sur des notes florales d'acacia. Second nez ouvert sur les agrumes et fruits confits.

Bouche : Attaque douce et équilibrée. Milieu de bouche sur la fraîcheur renforcé par des notes discrètes de fruits exotiques. En finale, la mangue s'exprime franchement.