

CHATEAU LANDION

Sauternes

Bénéficiant d'un climat unique, le sauternais connaît à l'automne brumes matinales et chaudes après-midi propices au développement du "Botrytis - Cinerea". C'est grâce à cette "pourriture noble" que les raisins acquièrent la concentration en sucre qui distingue les grands vins liquoreux.

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Sauternes.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Preignac et Bonmes.

SUPERFICIE : 2,5 hectares.

RENDEMENT : 25 hecto / hectare.

PRODUCTION : environ 7 500 bouteilles.

NATURE DU SOL : argilo - sablonneux et graveleux.

TAILLE : traditionnel.

ENCEPAGEMENT : 100% Sémillon.

ÂGE DES VIGNES : 35 ans.

ELEVAGE : en cave inox et barriques en chêne.

VENDANGES : tardives manuelles faites par tries successives d'octobre à novembre.

VINIFICATION : débouillage à froid, fermentation lente et thermostatée.

MISE EN BOUTEILLE : 18 mois après la récolte.

HARMONIE DES METS ET DES VINS : se sert en apéritif où il vous surprendra par sa douceur et son équilibre. Sur les viandes blanches et les volailles, il fait merveille.

MILLESIMES DISPONIBLES : 2006, 2002, 2000, 1999



Vignobles Dubourg 545 Nicot 33 760 Escoussans. FRANCE

Tel : +33(0)5 56 23 93 08 Fax : +33(0)5 56 23 65 77

www.vignobles-dubourg.com

Mail: contact@vignobles-dubourg.com