



# BORDEAUX

## APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

### BLANC - 2021

Couleur pâle, beaux reflets argentés et verts.  
Nez très intense et frais, marqué par les agrumes.  
En bouche, bel équilibre entre le volume et la fraîcheur,  
un très long retour d'arôme citron vert.  
De la vivacité et une grande fraîcheur aromatique.

**CÉPAGES**  
100 % sauvignon blanc

**ORIGINE GÉOGRAPHIQUE**  
Commune de Braud et Saint-Louis, sur les bords de l'estuaire de la Gironde.

**SOLS**  
Sols profonds et argileux sur toute la hauteur du profil, avec l'apparition dès la surface de larges fentes de retrait en été. La vigne exploite ces fissures verticales profondes pour explorer le sous-sol en y développant de nouvelles racines. À l'état humide, en hiver notamment, le gonflement des argiles provoque la fermeture de la macroporosité et la destruction de ces racines, quand la structure redevient plus massive. Ainsi, l'architecture racinaire de chaque pied de vigne est maintenue dans un mouvement permanent entre contrainte et reconstruction. Cette dynamique permet l'installation régulière d'une contrainte hydrique modérée, précoce et progressive dès la véraison, favorable au gros potentiel oenologique des raisins.

**CULTURE**  
Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert. Hauteur de feuillage importante, qui amène une consommation plus rapide de la réserve hydrique du sol par évapotranspiration et assure un rapport feuille/fruit permettant d'assurer de belles concentrations et une forte extractibilité. Ramassage à maturité optimale des raisins (en légère surmaturité), tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

**VINIFICATION**  
En cuve inox.

**ACCORDS GOURMANDS**  
A l'apéritif avec des toasts de caviar d'aubergines, salades de crustacés et agrumes, poissons à chair blanche (comme le bar, le lieu...)

**Conditionnement :** Bouteille verre 75 cl  
**Prix de vente consommateur conseillé en magasin :** 7,90 € TTC



Les vignes sont cultivées par nous, un petit groupe de vigneron girondins engagés dans une agriculture biologique, respectueuse des Hommes et de la Terre. Plus encore, grâce à nos pratiques agricoles vertueuses, nos vins sont garantis zéro résidu de pesticides. C'est simple en fait : nos vins sont bons, très accessibles et gourmands !

L'ironda, L'hirondelle chez nous, en Gironde. Tout un symbole, cet oiseau mythique synonyme de liberté, de courage, de ténacité, de fidélité, de nature... Il revient dans nos campagnes, nous n'y sommes pas pour rien !