



Château Le Bruilleau



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Pessac-Léognan | Bordeaux



Cépages

Sémillon (70%), Sauvignon (30%)



Producteur

Famille Bédicheau à Saint-Médard-d'Eyran (33650)



Commentaire

Le Château Le Bruilleau est une propriété familiale depuis quatre générations, dirigée par Nadine et Serge Bedicheau, dont le vignoble occupe plus de dix hectares de vignes dont 2 hectares de blanc, dans l'appellation Pessac-Léognan, dans la région de Bordeaux. Au Château Le Bruilleau, les vendanges sont manuelles et l'ensemble des vignes bénéficie des meilleurs soins. L'élevage des vins rouge du domaine dure 12 mois au minimum. Petite exploitation au sein des grands domaines de l'appellation Pessac-Léognan, les vins du Château Le Bruilleau sont régulièrement distingués par la presse pour leur qualité.



Dégustation

Le château Le Bruilleau blanc est d'une couleur jaune pâle avec des reflets verts, son nez est subtil avec des parfums de fruits exotiques et de genêts. Il a une bouche ample et généreuse, ce qui lui procure un bon équilibre.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2021