



Dourthe N°1



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Bordeaux (blanc sec) | Bordeaux



Cépages

Sauvignon (100%)



Producteur

Maison Dourthe



Commentaire

Pour N°1 Blanc, le désir d'un grand vin aromatique dont la puissance s'appuie sur une bonne structure, favorise le choix du Sauvignon Blanc. Une sélection rigoureuse des parcelles permet d'identifier les meilleurs potentiels qualitatifs du terroir et du cépage. De la culture de la vigne aux vendanges, les viticulteurs travaillent étroitement avec les oenologues Dourthe. La macération pelliculaire et la fermentation à basse température libèrent toute la richesse aromatique du cépage sain et mûr et donne au vin structure et longueur. Un élevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 6 mois renforce les équilibres, la finesse et l'intensité des arômes obtenus.



Dégustation

N°1 Blanc 2020 offre un vin très aromatique, vif et élégant. Au nez, le bouquet présente d'intenses notes d'agrumes (citron, pamplemousse) soutenues par une élégante minéralité, caractéristique du sauvignon sur sol calcaire. La bouche, tendue, ample et savoureuse, est soutenue tout au long de la dégustation par une belle fraîcheur. L'ensemble, très harmonieux s'achève sur une longue finale aromatique.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2024