



Château des Chapelains

La Découverte 2012

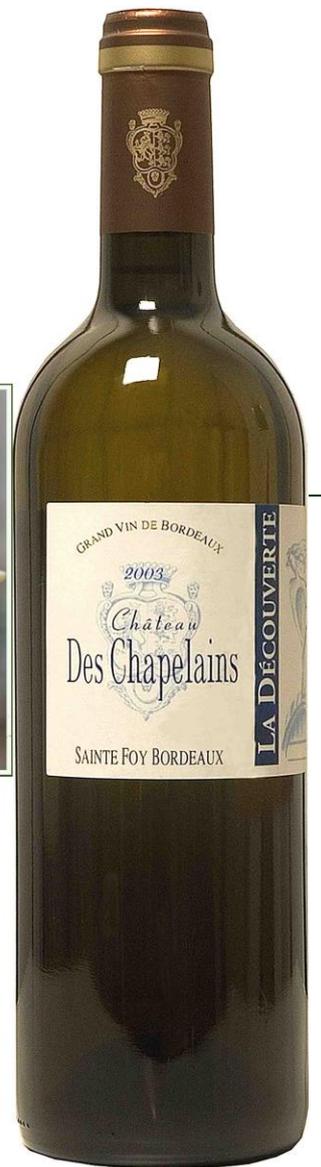
Identité : La Découverte est un grand vin blanc sec de garde au caractère affirmé.

Vinifié et élevé en barriques bourguignonnes (nous les utilisons pendant 6 ans pour offrir un boisé très fin), ce savant assemblage offre un vin puissant, d'une grande élégance, avec des arômes de lilas blanc, pêche blanche, abricot confit et une finale marquée par l'arôme clémentine.

Le potentiel de garde est de 5 ans minimum (pour exemple : le millésime 2002 est à ce jour encore magnifique).



**L'un des dix meilleurs
vins blancs secs de
Bordeaux !**



Accompagnement : Ce vin de connaisseur bouscule

les habitudes culinaires et sera apprécié aussi bien à l'apéritif qu'avec des poissons, charcuteries, viandes blanches, et surtout avec des fromages. Osez-le avec de l'agneau grillé ou avec une pintade fermière en crêpe croustillante aux lardons, truffes et foie gras (recette à votre disposition).

Appellation d'Origine Contrôlée Sainte Foy Bordeaux

Vinification : Après passage sur table de tri, macération pelliculaire de 24 heures, le jus de raisin est directement mis en barrique de 300 litres (de 0 à 6 ans pour un boisé fin). Après fermentation, le vin est conservé et bâtonné sur lies pendant plus de 10 mois.

Cépages : 40 % Sauvignon blanc, 30 % Sauvignon gris, 20 % Sémillon, 10 % Muscadelle

Récompenses : 1 étoile dans le Guide Hachette 2015, Coup de cœur du Guide Hachette en 2014, 2003 et 2004 ; cité en 2008, 2010 et 2012. Cité dans le Guide des vins Gilbert & Gaillard en 2009, 2010 et 2011. Classé exceptionnel dans le Guide des Bons Bordeaux de Franck Dubourdieu (Mollat).

Présentation : Carton de 6 bouteilles de 0,75 L.

www.chateaudeschapelains.com

Email : chateaudeschapelains@wanadoo.fr

Tel : + 33 557 41 21 74

SCEA Château des Chapelains
1 Les Chapelains Rambaux
F-33220 Saint André et Appelles

*Life is too short to drink
bad wine!*



Membre de la première association
Système de Management Environnemental
de Bordeaux certifiée ISO 14001