



W e i n - E x p e r t i s e



Château Les Vergnes Blanc (Vegan)

Art.-Nr.: 22 07 10

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Bordeaux
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Groupe Univitis
AUSZEICHNUNGEN:	100 Bordeaux für jeden Anlass- Selektion (Jg. 2014, 2015, 2016) Goldmedaille Mondial du Sauvignon Bruxelles (Jg. 2013), Goldmedaille Concours Général Agricole (Jg.2016, 2017)
KLASSIFIZIERUNG:	AOP Bordeaux Blanc
REBSORTE:	43% Sauvignon Blanc, 31% Sémillon, 17% Muscadelle, 9% Colombard
BEURTEILUNG:	Anmutig, feinnervig, wenig, blumig.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Austern, Schalentieren und Fisch.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,0 % vol.</i> <i>Restzucker: 2,9 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,8 g/l</i>

Von der Terrasse des verträumten, ein wenig verfallenen Herrenhauses aus dem 19. Jahrhundert blickt man auf die hügelige Landschaft von Lèves und die gepflegten, das Schloss umgebenden Weinberge.

Auf den Tonschiefer-Böden des Château Les Vergnes werden vorwiegend Weißweinreben angebaut. Kelterung und Abfüllung erfolgen in der in unmittelbarer Nachbarschaft erbauten, modernen Kellerei des alten Schlosses.

Das Ergebnis ist ein trockener, fruchtiger Weißwein, dessen Qualität erneut bei dem renommierten nationalen Weinwettbewerb Concours Général Agricole 2007 in Paris eine Goldmedaille errang.