

INFORMATIONS TECHNIQUES :

” Pour Dourthe La Grande Cuvée Sauvignon Blanc, le choix du cépage s’est porté sur le Sauvignon dont la richesse aromatique s’appuie sur une bonne structure. Notre œnologue Dourthe, Thomas Drouineau, sélectionne des terroirs diversifiés, au nord et à l’est de l’appellation, pour obtenir une palette aromatique incomparable du Sauvignon à Bordeaux. Cette richesse aromatique est mise en valeur par une vinification spécifique mise au point depuis plus de 20 ans : macération pelliculaire et fermentation à basse température. Un élevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 6 mois va ensuite renforcer les équilibres et optimiser la finesse et l’intensité des arômes obtenus.

NOTE DE DÉGUSTATION :

100% Sauvignon Blanc, Dourthe La Grande Cuvée Sauvignon Blanc 2014 est un vin élégant et vif qui offre une belle sensation de fraîcheur. Au nez, le bouquet mêle des arômes très présents d’agrumes (pamplemousse, citron) et de fruit de la passion. Des notes minérales rehaussent cette palette aromatique complexe. Enrobée par des notes florales complexes, la bouche dévoile une belle vivacité rafraîchissante et s’achève sur une longue finale persistante.”

Patrick Jestin, Président de Dourthe

TECHNICAL FACTS :

” Dourthe La Grande Cuvée Sauvignon Blanc is made entirely from Sauvignon Blanc, whose rich, aromatic character is backed by great structure. Thomas Drouineau selects grapes from diverse terroirs located to the north and east of the appellation, resulting in a palette of Sauvignon Blanc aromas unparalleled in Bordeaux. The aromatic richness is enhanced by a highly specific vinification process, finetuned more than 20 years ago, consisting in maceration on the skins and low temperature fermentation; The wine is then aged on the fine lees, with batonnage, for 6 months, which strengthens the harmony of the wine and optimises the finesse and intensity of the resulting aromas

TASTING NOTES :

Made entirely from Sauvignon Blanc, Dourthe La Grande Cuvée Sauvignon Blanc 2014 is elegant, lively and wonderfully fresh. Pronounced citrus fruit aromas of grapefruit and lemon intermingle with passion fruit fragrances on the nose, while mineral notes enhance the complex aromatic spectrum. Complex floral flavours and appealing refreshing verve culminate in a long, zesty finish.”

Patrick Jestin, President of Dourthe



CÉPAGES :

100 % Sauvignon Blanc

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Macération pelliculaire, fermentation à basse température et élevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 6 mois

ACCORDS METS ET VINS :

Fruits de mer (huîtres, crevettes...), crustacés (moules marinières), entrées à base de poisson (saumon mariné, ceviche, acras, terrine de poisson...), poissons grillés, cuisine exotique (paella, cuisine asiatique...), fromages (Chèvre, Comté, St Félicien...)

VARIETALS :

100% Sauvignon Blanc

VINIFICATION AND AGEING :

Skin contact maceration, low-temperature fermentation, ageing on fine lees for 6 months for greater aromatic richness

FOOD AND WINE MATCHING :

Seafood, including oysters and prawns, shellfish (moules marinières), fish-based starters (marinated salmon, ceviche, Caribbean cod fritters, fish terrine), grilled fish, exotic foods (paella, Asian cuisine), cheeses including goat cheese, Comté and St. Félicien.

DOURTHE

BORDEAUX

www.dourthe.com

POUR PLUS
D'INFORMATIONS



LES VIGNOBLES DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Essence de Dourthe

Château Belgrave, *Grand Cru Classé Haut-Médoc*

Château Le Boscq, *Cru Bourgeois Saint-Estèphe*

Château La Garde, *Pessac-Léognan*

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, *Saint-Émilion Grand Cru*

Château Rahoul, *Graves*

Château Haut Gros Caillou, *Saint-Émilion Grand Cru*

Château Reysson, *Cru Bourgeois Haut-Médoc*

Château Pey La Tour, *Bordeaux Supérieur et Bordeaux*

Château De Ricaud, *Cadillac - Côtes de Bordeaux et Loupiac*