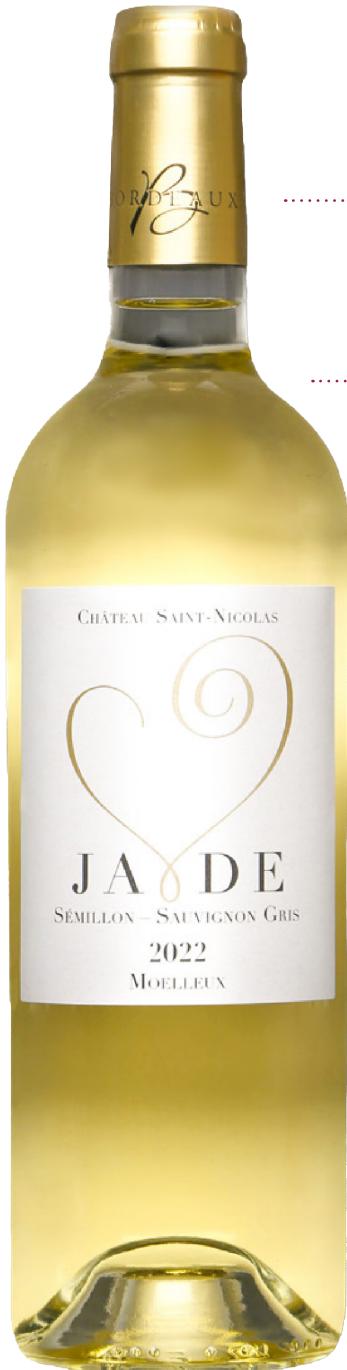


# Jade Moelleux 2022

A.O.P  
PREMIÈRES CÔTES  
DE BORDEAUX



## Le Style

Un équilibre subtil entre douceur et fraîcheur, où la gourmandise s'exprime avec finesse.



## Vignoble

Cépages : 50% Sémillon, 50% Sauvignon Gris  
Sol : limono-argileux. Jeunes vignes. Rendement moyen : 22 hl/ha.

Utilisation de la phytothérapie (prêle, valériane, ortie et reine des prés).



## Vinification et élevage

Pressurage pneumatique. Fermentation entre 14°et 16 °C

Élevage en cuve inox

Mise en bouteille au Château

Production de 4 000 bouteilles



## Commentaires de dégustation

La robe est limpide, d'un jaune discret. Le premier nez, délicat, révèle de fines notes florales d'acacia, puis s'ouvre sur les agrumes et les fruits confits. La bouche présente une attaque douce et équilibrée, suivie d'une fraîcheur portée par des notes subtiles de fruits exotiques.

**VIGNOBLES**  
**Benito**

T: +33 06 88 03 32 93 — M: c.larnaudie@vignoblesbenito.com — www.vignobles-benito.fr

64 route du Vic, 33410  
Cardan, France