

Jade 2024

A.O.P
ENTRE-DEUX-MERS



Le Style

Des notes florales et fruitées, où se mêlent fraîcheur et gourmandise.



Vignoble

Cépages : 50% Sauvignon blanc, 50% Muscadelle
Sol : limono-argileux. Âge moyen du vignoble : 20 ans. Rendement moyen : 40 hl/ha.

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



Vinification et élevage

Macération pelliculaire à froid, sans sulfite, de 48 à 72 h à 5°. Extraction des jus douce et lente par pressurage pneumatique

Élevage sur lies fines pendant 4 à 5 mois

Mise en bouteille au Château

Production de 9 000 bouteilles



Commentaires de dégustation

Limpide et brillante, la robe jaune présente de légers reflets verts. Le nez, net et expressif, dévoile des arômes de fruits exotiques, de fruits à chair jaune et d'agrumes. La bouche est souple en attaque, puis offre une acidité modérée relevée par des notes de zeste de citron vert. La finale est longue, laissant une sensation de fraîcheur.

VIGNOBLES
Benito

64 route du Vic, 33410
Cardan, France

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