



CHÂTEAU DE BIRAZEL

FRUIT DE LÉGENDES



ROMANE 2021

TERROIR & VIGNOBLE :

Sélection parcellaire
Sols : coteaux argilo-calcaires et graveleux
Age moyen des vignes : 30 ans
Sur 4.8 hectares, 3.500 pieds hectare

ASSEMBLAGE & CÉPAGES :

65% Sémillon
35% Sauvignon Blanc

VENDANGES & VINIFICATION :

Vendanges manuelles à maturité optimale
Long cycle de pressurage des grappes entières à basse pression
Sélection des premiers jus
Débourbage statique et fermentation à basse température en barrique neuve pour 60%, en cuve ovoïde « Diamante » 30%, et en amphores pour 10%

ELEVAGE :

Élevé sur lies fines dans leur contenant durant 6 mois.

DÉGUSTATION :

Frais, des groseilles mûres et une touche de pierres et de jacquier au nez. Vif et pétillant en bouche avec un corps moyen et une finale succulente, légèrement crémeuse.
À boire maintenant.

NOTATION :

James Suckling - 91

PRODUCTION :

21.000 bouteilles

DEGRÉ D'ALCOOL :

12,5 %

