

# Cuvée Argile – Dry White Wine

**Région :** Gironde, France

**Encépagement :** Sauvignon & Sémillon

**Appellation :** AOC Bordeaux Blanc

**Apparence :** Jaune clair et brillant avec un bord limpide.

**Bouche :** Expressif et iodé avec des arômes de fruits exotiques. Finale citronnée et brillante.

## Détails techniques

- **Alcool :** 12% ABV

- **Elevage en cuve :** 6 mois en cuve et reste 2 mois en bouteilles avant d'être vendu.

**Type de sol :** Combinaison d'argile et de gravier, contribuant à la minéralité caractéristique du vin.

**Récolte :** Vendange mécanique au stade phénolique au début du mois de septembre.

**Processus de vinification :** Pressurage direct. Stabilisation à basse température (6°C). Fermentation maîtrisée par de la thermorégulation (entre 16 et 18°C).



Château Peller Laroque EARL Rousselon et Fils

97 route des Côteaux, lieu-dit Bonneval 33410 Laroque, près de BORDEAUX Gironde, FRANCE

Tel : +33(0)5 56 62 60 16    +33(0)6 19 83 19 56    +33(0)6 20 78 76 13

E-mail : [contact@peller-laroque.fr](mailto:contact@peller-laroque.fr)

[www.peller-laroque.fr](http://www.peller-laroque.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Château Peller Laroque EARL Rousselon et Fils

97 route des Côteaux, lieu-dit Bonneval 33410 Laroque, près de BORDEAUX Gironde, FRANCE

Tel : +33(0)5 56 62 60 16    +33(0)6 19 83 19 56    +33(0)6 20 78 76 13

E-mail : [contact@peller-laroque.fr](mailto:contact@peller-laroque.fr)

[www.peller-laroque.fr](http://www.peller-laroque.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.