

Cuvée Désirée

– Vin Blanc Moelleux

Région : Gironde, France

Encépagement : Sémillon

Appellation : AOC Bordeaux Blanc Moelleux

Apparence : Safran brillant et expressif avec une bordure couleur banane.

En bouche : Corsé avec des arômes d'ananas, de pêche et de mirabelle. Goût de fruits bien équilibré. Fin de bouche souple et ronde.

Détails techniques

- **Alcool :** 12% ABV

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

Type de sol : Principalement argileux, d'où la structure et la stabilité recherchées.

Récolte : Vendange mécanique à maturité optimale à la mi-septembre. Recherche de la concentration en sucre pour apporter rondeur et souplesse en bouche.

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

www.peller-laroque.fr

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