

MAISON MILLAUX BORDEAUX BLANC

"Os dias entre 20 e 24 de agosto registraram um aumento de temperatura de cerca de 20°C de um dia para o outro. Começamos a colheita para evitar a dessecação das uvas brancas. No geral, as temperaturas foram mais baixas ao longo da temporada de crescimento em comparação com 2022, e as primeiras fermentações indicam que os níveis de álcool nos vinhos brancos são geralmente mais baixos do que no ano passado, com maior acidez natural."

Variedade de Uva

100% Sauvignon Blanc

Vinificação

As uvas são prensadas após a seleção. O suco é resfriado a 5-6°C, decantado e mantido em baixa temperatura sobre suas borras finas. O vinho é mantido sob controle de temperatura durante todo o processo de fermentação. Em seguida, é imediatamente misturado e filtrado.

Notas de Degustação

O paladar é vibrante, delicioso e cheio, com aromas de flores brancas, pera branca, groselha, raspas de limão e urtiga. O Maison Millaux Blanc 2023 tem frescor com aeração, caráter limpo, fresco, intenso, vivo e brilhante, com notas de urtiga, folhas de groselha, limão espremido e toranja branca, com um toque de flor de sabugueiro. O meio de boca é cristalino e elegante, com um final agradável de toranja.

Harmonização

Acompanha perfeitamente ostras, frutos do mar, salmão defumado e sushis.