



# Château ROC DE BAUDUN

## «Blanc sec»

Cépages: Sauvignon 100 %

Appellation: Bordeaux Blanc

Sol: Argilo-Calcaire

Élevage: Il est réalisé en cuve Inox.

La fermentation alcoolique s'effectue à basse température (16°) afin de préserver l'excellent fruit.

**Appréciations gustatives:**

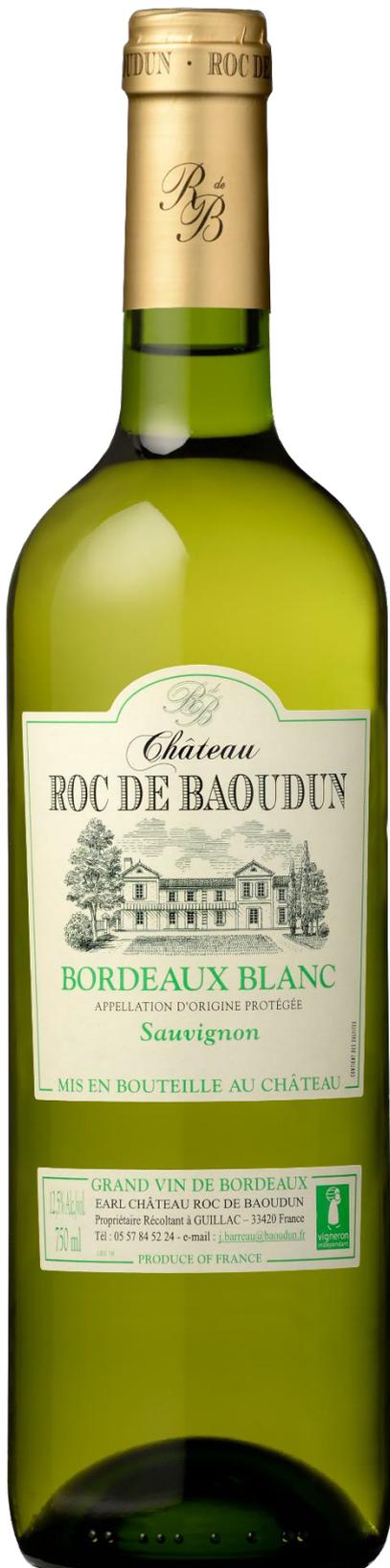
Robe : Belle couleur dorée.

Nez : Arômes de fruits, pamplemousse, et citron.

Bouche : Structure très parfumée, souple, d'une finesse remarquable et d'un fruité très frais.

**Accords mets-vin:** Tous les poissons, les crustacés. On peut le boire aussi en apéritif.

Ce vin doit être dégusté jeune et servi très frais entre 6° et 8°.



Château Roc de Baoudun  
1 CHANAU, 33420 GUILLAC - FRANCE  
Tél : 05.57.84.52.24  
[www.baoudun.fr](http://www.baoudun.fr)