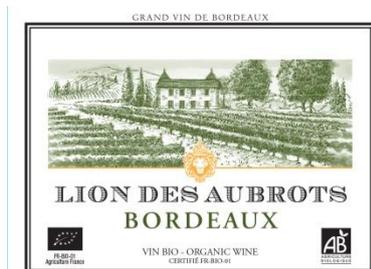




## AOC Côtes de Bourg Lion des Aubrots



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



### Le Vignoble :

L'exploitation se situe, dans le Bordelais, sur la rive droite de l'estuaire, sur le Terroir des Côtes de Bourg. Le Bourgeois surplombe l'estuaire de la Gironde avec sa corniche. Dans les terres, se déroulent des collines couvertes de vignes qui ont valu à la région son surnom de "petite suisse girondine".

La diversité des sols convient parfaitement à l'obtention de vins supérieurs et les vignes sont situées idéalement pour profiter du meilleur mariage possible entre sols et climat.

A Teuillac, les 28 ha d'un seul tenant du Château Grand Lunay ont été restructurés depuis 1969. Aujourd'hui, propriété familiale, la totalité des terres sont cultivées selon le mode de production biologique.

Encépagement : 100% Sauvignon Gris

### Terroir :

Argilo-limoneux. Plateaux et coteaux exposés Sud, Sud-Ouest.

### Vinification :

Degrés d'alcool : 11.5°

### Dégustation :

**La robe :** brillante aux reflets dorés

**Le nez :** Frais, vif et très expressif, sur des notes d'agrumes.

**La bouche :** vivacité et fruits caractérisent cette cuvée, des arômes d'agrumes comme le pamplemousse

### Température de dégustation et Alliance :

Servi à 10°C.

Suggestion culinaire : Peut être apprécié en apéritif, avec du crabe, des huîtres, des crevettes, du saumon, de la langouste, du melon, des salades composées, du poisson grillé ou frit, du poulet ou encore des tartes aux fruits

### Conservation :

A boire dès maintenant

