



# CHATEAU FAGE

GRAND VIN DE BORDEAUX - GRAVES DE VAYRES

## BLANC 2008

<b>COULEUR</b>	<b>BLANC</b>
<b>CEPAGE</b>	<b>80% Sémillon 20% Sauvignon</b>
<b>APPELLATION</b>	<b>GRAVES DE VAYRES</b>
<b>MILLESIME</b>	<b>2008</b>
	<b>MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU</b>

### VIGNOBLE

Terroir	ARGILO CALCAIRE
Date de récolte	21/26sept 2008
Age moyen	26 ans

### VINIFICATION

Température	20°
Durée	15 jours
Fermentation malolactique	non

### BOUTEILLE

Type	Bx tradition blanche
Date de mise en bouteille	06/03/2009
Potentiel de garde	3/4 ans
Taille du bouchon	44x24
Matériau du bouchon	liège

### ANALYSES CHIMIQUES

Degré	12.2
Sucre	1.5
Acidité totale	3.4
Acidité volatile	0.35
SO2 total	180mg/l
SO2 libre	30mg/l

### COMMENTAIRE

Possède de jolis reflets d'or gris pâle, des arômes délicats de noisette et de beurre ; son caractère élégant est très rafraîchissant en bouche.

