VIGNOBLES SIOZARD

CHÂTEAU LAPINESSE

Aoc Graves Blanc

Complexe & Elégant

EN CONVERSION BIO





Millésime / Vintage 2015 :
91 points « Wine Spectator »
Millésime / Vintage 2017 :
93 points "Vert de Vin"
Millésime / Vintage 2018 :
91 points « Wine Enthusiast »

100% Sémillon

1 Hectare

1 200 bouteilles/an
bottles / year

12 mois / *12 months*

TASTED 100% BLIND

Wine Spectator

WINE ENTHUSIAST

Issus d'une récolte manuelle avec plusieurs tries pour sélectionner uniquement les raisins parfaitement botrytisés, les moûts obtenus par pressurage direct sont débourbés et vinifiés à basse température. Elevage 12 mois en barriques neuves de chêne Français.

From manual harvest with several handpicking to select only perfectly botrytised grapes, musts obtained by direct pressing are cleaned out and vinified at low temperature. Ageing 12 months in new French oak barrels.

Nez fruité, aromatique et intense avec des notes de citron confit, de kumquat de coing, de pêche verte, de verveine et de miel. La bouche est fruitée, équilibrée, bien menée et offre une jolie trame juteuse, une fine minéralité avec des notes de kumquat, de mandarine confite, de pêche compotée, de quénette, de litchi, de cire d'abeille et d'amande.

Fruity nose, aromatic and intense with notes of candied lemon, kumquat, quince, green peach, verbena and honey. The palate is fruity, well-balanced, well-built and offers a good juicy frame, a fine minerality with notes of kumquat, candied mandarin, compoted peach, quenette, lychee, beewax and almond.

Potentiel de garde / *Ageing potential :*





carton 2*3

Vignobles Siozard Laubarède 33420 Lugaignac – France
Tél. : +33 (0)5.57.84.54.23 / Fax : +33 (0)5.57.84.67.10
Email : info@vignobles-siozard.com – Web : www.vignobles-siozard.com