

L'Impertinent blanc

ABC Bordeaux blanc sec

Millésime 2021



80% Sauvignon / 20 % Sémillon

50 ares sur Mérignas

Argileux sur roche mère calcaire et argile sur calcaire
fossilisé

Vignoble de 30 ans

Vendanges à la main le 14 septembre

Vinification en cuve inox thermorégulée

Elevage sur lies 4 mois

Sucres résiduels: 0,25 g/l

Certifié HVE III, conversion bio

20 21

Après des années solaires, le millésime 2021 a été marqué par de faibles températures et une pluviométrie soutenue. Année marquée par un épisode de gel au printemps, ce qui a entraîné des pertes très ciblées. Saison estivale qui met du temps à s'installer, beau mois d'août avec un ensoleillement attendu, plutôt sec. Des vins élégants & harmonieux in fine.



Robe : Robe jaune clair brillante aux reflets verts

Nez : Parfum fin et léger de citron, acacia, pomme verte et pêche

Palais : Un vin vif et fruité marqué par la pomme, les fruits blancs et une certaine salinité donnant un côté minéral agréable



Température idéale de service :
10°C

A consommer maintenant ou
dans les deux ans

Accord mets & vins: Il sera
parfait avec les huîtres, les
poissons grillés, le crabe, les
crustacés en général, sushis



Vignobles Perez