



Dada Rouillac Blanc

A.O.P. Pessac-Léognan

Cépages

87 % Sauvignon Blanc, 13 % Sémillon.

Type de vin

Vin blanc élevé sur lies et en fûts de chêne français. Classé Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

Paramètres analytiques

Alcool : 13,5 %

Élaboration

Pressurage pneumatique à froid. Fermentation alcoolique en cuves en acier inoxydable à 16 °C.

Élevage : Sur lies pendant 8 mois : 90 % en cuves et 10 % en fûts de chêne français d'un an. Bâtonnage régulier.

Production : 11 800 bouteilles.

Oenologue consultant : Éric Boissenot.

Note de dégustation

Couleur : Robe argentée, cristalline.

Nez : Minéral, avec des notes de schiste et de fruits exotiques tels que l'ananas et la mauve.

Bouche : Attaque vive et fraîche, évoluant vers une belle ampleur, avec une finale légèrement saline.