

Château Lecourt Caillet



Cuvée Mahel



ENCEPAGEMENT:

95 % Sémillon.

PRODUCTION ANNUELLE:

1 200 Bouteilles.

RENDEMENT:

50HL/Hectare

VINIFICATION:

Pressurage direct et mise en barrique neuve pour une fermentation à froid

ELEVAGE:

Elevage en barriques neuves 6 mois.

DEGUSTATION:

Très fruité et sec avec des arômes briochés et toastés. Se marie parfaitement avec les poissons cuisinés et les fromages à pâte ferme.

Château Lecourt Caillet



70 chemin du Moulin de Taillade
33420 GENISSAC

Tel : 05 57 24 46 04 / Fax : 05 57 24 40 18 / Port : 06 07 09 14 29

e-mail : denis.lecourt@wanadoo.fr

www.chateaulcourtcaillet.fr