

L'histoire du Château Les Mailleries avec la famille Castaing commence en 2016 lorsque Fabien Castaing tombe sous le charme de cette petite propriété cultivée en Bio sur un plateau Argilo-Calcaire oscillant entre 130 et 150m d'altitude. Depuis, une seule conviction : Y produire de Grands Vins de Bergerac !



TERROIR

Argilo-Calcaire sur Calcaire dur à 150m d'altitude



CEPAGE / RENDEMENT

Sauvignon Gris
30hl/ha



ELEVAGE

Fermentation en barrique neuve de chêne français, élevage avec batonnage sur lies fines



ROBE

Jaune dorée



NEZ

Notes de fleurs blanches, de pain grillé, de beurre aux agrumes



BOUCHE

Bien équilibrée, droite et précise avec une très belle longueur en finale



SERVICE & ACCORDS

Servir frais
Crustacés crévés ou grillés, avec des poissons, un bar, une dorade, un comté jeune, des amuses bouches ...



GARDE

7 à 10 ans. Beau potentiel d'évolution

