



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



CEPAGE / RENDEMENT

Sauvignon gris, Sauvignon blanc, Sémillon
50hl/ha



ELEVAGE

Macération pelliculaire 24h, fermentation en cuve inox thermorégulée, élevage sur lies 3/6 mois



ROBE

Or pâle brillante



NEZ

Aromatique, note de fruits exotiques et fleurs blanches



BOUCHE

Bien équilibrée avec du volume et de la fraîcheur



SERVICE & ACCORDS

Servir frais
Poisson, coquillages, crustacés, fromage de chèvre, apéritif...



GARDE

3 à 5 ans

