

BORDEAUX BLANC SEC

2020

AOC BORDEAUX

BDX BLANC SEC 2020

AOC BORDFAUX



y sin saber lo que vas a sentir, puedo presagiar que este vino va culminar en la mayor de las prioridades: el instante.

Es precioso... porque al igual que la primavera, es de printemps, il faut le saisir au moment présent. Ce vin c flores y frutos efímeros.

Es imperioso... porque la oportunidad, es fruto de la priorité; après, c´est trop tard." creación y del tiempo. Luego, es demasiado tarde."

"Describir la realidad nada tiene que ver con anticiparla... "Si j´ai une option, je n'ai aucune option. La contradiction logique, paradoxale du choix qui n'existe apparemment pas. Les vins blancs sont les plus précieux parce qu'ils sont les plus éphémères... et le temps, comme le est des fleurs, des fruits, des instants: la plus grande **Varietales** 55% Sauvignon Gris - 45% Sémillon Cépages 55% Sauvignon Gris - 45% Sémillon

Apelación AOC Bordeaux **Appellation** AOC Bordeaux

Región Caudrot, Burdeos, Entre dos Mares, Francia Région Caudrot, Bordeaux, Entre-deux-Mers, France

Edad de los viñedos

Fermentación y añejamiento

Fermentation et Élevage

Âge des vignes

En barricas de roble francés usado y batonnage diario durante 5 meses

15 a 25 años

De 15 à plus de 25 ans d'âge

En barriques de chêne français et bâtonnage quotidien pendant 5 mois

Alcohol | pH | Acidez total 12,5% vol. pH: 3.35 - 3.69 g/l H2SO4 Alcool | pH | Acidité totale 12,5% vol. pH: 3.35 - 3.69 g/l H2SO4

Temperatura de Servicio 10°C a 13°C Température de Dégustation 10°C à 13°C

Potencial de Guarda 10+ años Temps de garde 10 ans +

Notas de Cata

Notes de Dégustation

De color amarillo brillante con reflejos verdosos, es un Doté d'une belle robe brillante, ce vin blanc laisse vino que en nariz se presenta fresco y elegante. Con apparaître quelques reflets verts. Un nez élégant et frutas blancas como el damasco, la pera y el ananá, se destaca a su vez por sus notas de menta, cítricos, miel y ananas abricot mais aussi des fragrances fraîches de vainilla ahumada.

delicado equilibrio entre la acidez -despertando las papilas gustativas- y los gliceroles -recubriendo el paladar- dando como resultado una sensación de sensation d'onctuosité rafraîchissante. Frais, mais untuosidad jugosa y envolvente.

Fresco, ágil y aristocrático, este blanc sec logra dans de multiples dimensions. expresarse en múltiples dimensiones al mismo tiempo.

fruité sur des arômes de fruits blancs et jaunes, poire menthe. Belle rondeur en bouche qui est ample et En boca es redondo, amplio y voluminoso. Posee un onctueuse. Un équilibre délicat entre l'acidité qui 🗖 permet de réveiller les papilles gustatives, et les glycérols qui tapissent le palais, le tout forme une aussi aristocrate, ce vin blanc sec saura s'exprimer

@PIENSAWINES WWW.PIENSAWINES.COM INFO@PIENSA.FR

FRANCE | ARGENTINA

