

**FICHE TECHNIQUE:
GRAVES BLANC 2018**

Nom de château : Château de Lionne
Propriétaire: Véronique SMATI
Appellation: Graves blanc
Superficie: 7 hectares
Cépages : 70% Sauvignon
30% Sémillon
Nature du sol: Sablo-graveleux
Age du Vignoble : 30 ans
Production: 34 000 Cols



UN PEU D'HISTOIRE:

Château de Lionne revoit le jour en 2007, grâce à Véronique Smati qui s'est lancée dans une belle aventure: donner un nouvel élan, une nouvelle vie, à ce Château plein de secrets.

Château de Lionne c'est 37 hectares en AOP Graves : 30 hectares en Rouge et 7 hectares en Blanc. C'est aussi et surtout la passion, l'envie, le renouveau, l'aventure et la recherche.

En effet, la recherche d'un vin rouge fruité, délicat, plein de rondeur et d'un vin blanc vif, avec de belles notes ensoleillées d'agrumes, est le déterminant de notre identité.

DEGUSTATION :

Une belle robe paille aux reflets verts.

Un nez fin et élégant qui s'ouvre sur des arômes fruités et floraux. A la dégustation, ampleur et vivacité composent un ensemble savoureux, une touche minérale et une finale sur les agrumes. Une cuvée réussie...

