



BORDEAUX



**inpi**  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ  
INDUSTRIELLE



**IFS**  
Food 2020  
International  
Featured  
Standards



[www.cavedesvignerons.fr](http://www.cavedesvignerons.fr)



2013

# Les Caves Royales

A.O.C Bordeaux Blanc Moelleux

2020

Caves Royales® est une Appellation Bordeaux d'Origine Contrôlée, créée en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, sur un sol argilo-calcaire.

Drainé par des rivières naturelles, le vignoble familial bordelais s'étend sur une surface de 150 hectares.



#### ASSEMBLAGE :

Sauvignon, Semillon, Muscadelle.

#### VINIFICATION :

Macération pelliculaire à basse température.

Fermentation lente à température avoisinant 16° à 17° pendant 10 jours afin d'obtenir un maximum d'arômes et de délicatesse.

Elevage 100% en cuve inox.

**ALCOOL** : 11% Vol.

**ORIGINE** : Entre Deux Mers. (Bordeaux - France)

**TEMPERATURE IDEALE** : 10° - 12°.

#### CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition, 750ml.

Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.

Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.

#### DEGUSTATION :

Sa robe est fine et d'un éclat jaune brillant.

Équilibre entre acidité et fruité aux notes d'agrumes, très aromatiques de Sauvignon avec un agréable moelleux.

Excellent à l'apéritif.



#### ACCORDS METS/VIN :

Il accompagnera également le foie gras, les entrées et le Roquefort ainsi que les desserts à la fin d'un repas.



**VIEILLISSEMENT** : Entre 2 et 3 ans.