

# Château de Bioul, Namur, Belgique

## Batte de la Reine 2018

### AOC Côtes de Sambre et Meuse



#### Informations

Couleur : blanc  
Taux alcool : 13 %  
Conditionnement : 0,75 cl



#### Cépages

Cabernet blanc  
Johanniter



#### Terroir

Localisation: meilleurs coteaux de Bioul  
Type de sol: schiste carbonifère



#### Viticulture

Agriculture biologique  
Viticulture selon les préceptes de la biodynamie  
Vendanges manuelles



#### Vinification

Egrappage  
Pressurage doux  
Transfert par gravité  
Macération pelliculaire à froid  
Elevage de 4 mois en cuves inox



#### Service

10 à 12° C



#### Garde

1 à 5 ans



#### Accord

Poissons  
Chèvre chaud  
Viandes blanches  
Fondue savoyarde



#### Dégustation

Avec sa belle robe d'un jaune limpide, ce vin dévoile des arômes de fleurs et de litchis. La bouche est complexe avec des pointes d'iode. De l'attaque à la finale, la Batte de la Reine est portée par sa belle acidité. Vous ne serez pas déçu par ce vin à la fois fin et élégant mais également très expressif.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE