

# LES COULEURS DE SOPHIE

## BLANC - VIN CHARENTAIS

**Dégustation** : Au nez, arômes de fruits blancs et de pommes verte, aux notes minérales agréables. En bouche, il est franc et sec, arômes fruités et acidité équilibrée. Le vin idéal pour tous les repas de la mer, de l'apéritif au dessert. A servir frais.

**Nature du sol** : Argilo-calcaire

**Cépages** : Ugni blanc (50%)

Colombard

Sauvignon

Arriloba

**Production** : Vendanges manuelles, gage de qualité des raisins rentrés au chai.



  
*Brard-Blanchard*  
VIGNERONS BIO

### **Vinification traditionnelle :**

Pressoir pneumatique, équipement inox, pour l'hygiène et le respect du produit. Contrôle des températures à 18-20°C de fermentation, et refroidissement éventuel par anneaux sur les parois des cuves inox. Débourageage et conservation sur lies tout l'hiver en cuve, puis mise en bouteilles au printemps.

### **Distinctions :**

Guide Hachette 90, 92, 93, 95, 96, 2001, 2002

Saveurs Régionale d'Or, Concours Saveurs Poitou Charentes 2011

Médaille d'Or, Concours des vins Féminalise de Beaune 2011

Saveur de Bronze, Concours Saveurs Poitou-Charentes 2014

**Vendanges Manuelles**  
**Culture Biologique depuis 1972**  
**SCEA BRARD BLANCHARD - BOUTIERS 16100 COGNAC**  
**Tél : 33 (0)5 45 32 19 58 Fax : 33 (0)5 45 36 53 21**

