DOMAINE DE NIOTON

Histoire

En 1976, Jean-Pierre BOUCAUD acquiert des vignes ainsi qu'un bâtiment.
En 2012, Sébastien BOUCAUD, son fils, le rejoint afin de le seconder et mettre tout son savoir-faire à l'élaboration des vins.Cette même année, le domaine atteint 22 hectares.
Aujourd'hui, le domaine s'étend sur une superficie de 10 hectares. Dont majoritairement du Merlot ainsi que du Cabernet pour les vins rouges. Et du Sémillon, Sauvignon gris et Sauvignon blanc pour les vins blancs.

Gammes

- Bordeaux Rouge 2018
- Bordeaux Supérieur Rouge 2015
- Bordeaux Rosé
- Bordeaux Blanc Sec Sauvignon
- Bordeaux Blanc Sec
- Jus de raisin
- Crémant de Bordeaux

Informations

Adresse : 3 lieu dit Nioton 33350 PUJOLS

Mail : domaine.de.nioton@gmail.com

Téléphone : 06.74.28.93.36

https://www.domaine-de-nioton.com

CHATEAU LATEYRON

Histoire

En 1897, la famille LATEYRON crée le château LATEYRON. Ils apportent avec eux dans le Libournais, la méthode de prise de mousse.
En 1927, ils ont creusé afin de créer des galeries pour mettre leur bouteille de vin à l'abri de la lumière et de pouvoir créer une deuxième fermentation en bouteille pour faire du crémant.

CRÉMANT LATEYRON

Cépage : 70% sémillon et 30% Cabernet Franc

La vinification est traditionnelle pour un vin effervescent. Après la vendange manuelle, les raisins sont pressés et le moût est fermenté à basse température. Une deuxième fermentation est ensuite réalisée en bouteille, ce qui permet la formation des bulles. Le vin est ensuite vieilli sur lattes pendant plusieurs mois, ce qui lui confère sa complexité et ses arômes.

DÉGUSTATION

- Robe: jaune paille brillante avec des bulles fines et persistantes.
- Nez: arômes d'agrumes (citron, citron vert), de fruits blancs (pêche, poire) et de fleurs blanches (aubépine, acacia).
- Bouche: attaque fraîche et vive, avec une belle vinosité et une finale persistante.
-

Accords mets et vins:
Le Crémant Lateyron est un vin versatile qui peut être apprécié à l'apéritif, avec des poissons et des fruits de mer, des viandes blanches et des desserts.

Température de service:
6°C à 8°C

www.lateyron.com