

## LA BOUTEILLE DU JOUR

### Chante l'Oiseau blanc sec 2019



#### Graves

Installée dans les graves, sur la commune de La Brède, depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, la famille Barron est aujourd'hui à la tête de deux propriétés : le château Méric et le château Chante l'Oiseau. Depuis, sept générations se sont succédé à la tête de ces vignobles familiaux. Avec une ambition forte pour le bio. Une démarche mise en place plus d'une soixantaine d'années. Ainsi, depuis 1964, leurs vignes sont cultivées en agriculture biologique.

Au fil du temps, l'accueil à la propriété s'est aussi développé avec l'ouverture d'un gîte. Parmi les vins produits sur ces terroirs, on trouve bien entendu un blanc sec. Celui de Chante l'Oiseau est le fruit d'un assemblage muscadelle-sauvignon-sémillon. Une cuvée bien dans le style des vins de graves. La robe affiche un jaune d'un bel éclat. Quant à la dégustation, cette cuvée offre des arômes d'agrumes, des notes florales, de la vivacité et une appréciable rondeur qui vient conclure le tout. Inutile de se poser 36 questions : ouvrez des huîtres et tour est joué.

#### Jefferson Desport

Vignobles Barron  
20 avenue Georges-Hébert, 33650 La Brède  
Tél. 05 56 78 45 05  
Prix : 10,20 €