



## Vintage 2019

It is a dream of Nicolas LASSAGNE to make a white wine of very high-quality worthy of the greatest white wines of Bordeaux.

**Ambre de Maltus** was created in 2018 in honor of my third daughter, Ambre born in 2016. It's a AOC Bordeaux Blanc: 70 % Sauvignon and 30 % Sémillon, fermented in French oak barrels. Maturation and stirring of lees in the same barrel between 6 and 8 months. A delicate and complex nose, followed by nice fruity. harvest at a perfect maturity to make fruity whites (complex notes of peaches, citrus fruits, white flowers), ageing on the lees to give fat on the palate in perfect balance with its acidity.

**Alcohol :** 13, 50 % vol Alc

**Wine estate size:** 0,5 ha . **Density:** 5000 vines/ha. **Average age of vineyard:** 45 years. **Soil and subsoil:** white Clay **Grape varieties:** Sauvignon 80% and 20 % . **Yield :** 50hl/ha.

**Fermentation :** Alcoholic fermentation in new oak barrels. **Ageing wine:** ageing and steering on the lees, maturation of 6 months in oak barrels.

**Annual production:** 4 600 bottles



## Millésime 2019

C'est un rêve de Nicolas LASSAGNE de faire un vin blanc d'une très grande qualité digne des plus grands vins blancs de Bordeaux.

**Ambre de Maltus** a été créée en 2018 en honneur à ma troisième fille, Ambre est née en 2016.

L'assemblage de ce Bordeaux Blanc est composé à 70 % Sauvignon et 30% de Sémillon, fermenté en barriques de chêne français. Durant l'élevage de 6-8 mois, un batonnage des lies tous les jours. Un nez délicat et complexe suivi d'un joli fruit. Vendangé à parfaite maturité pour obtenir des notes de fruits blancs (notes complexes de pêches, citronnées et fleurs blanches), élevé sur lies pour un vin parfaitement équilibré avec son acidité.

**Degré alcoolique :** 13,50 % Vol  
**Superficie de la propriété :** 0,50 Ha  
**Densité :** 5000 pieds/ Ha. **Age moyen du vignoble :** 45 ans. **Sol et sous sol :** argile Blanche. **Encépagement :** 70 % sauvignon et 30 % sémillon.  
**Rendements :** 50 HL/ha.  
**Fermentation :** fermentation alcoolique en Barriques. **Élevage :** élevage sur lies en barriques de chêne français avec batonnage tous les jours.

**Production annuelle:** 4600 Blles