

Hyppos

Saint-Macaire · Ch. Majoureau

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Château Majoureau — Famille Delong (Caudrot)
APPELLATION	Côtes de Bordeaux Saint-Macaire
CUVÉE	Hyppos — blanc élevé en barriques
COULEUR	Blanc
CÉPAGES	Sémillon dominant et Sauvignon
ÉLEVAGE	En barriques de chêne

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée Hyppos (hommage à l'hippocampe), un blanc bordelais de vieilles parcelles élevé en barriques, gras et frais.

Au nez

- Fleurs blanches et aubépine
- Fruits jaunes
- Notes vanillées

En bouche

- Ample, alliant gras et fraîcheur
- Fruitée
- Finale légèrement toastée

EN UNE PHRASE

Un Bordeaux blanc **gras et boisé**, sur les fleurs blanches, les fruits jaunes et la vanille — rond mais frais.

LES CÉPAGES

- **Sémillon (dominant)** — gras, rondeur et notes de fruits blancs ; il porte l'élevage boisé.
- **Sauvignon** — fraîcheur et agrumes, il apporte la vivacité.

Le Château Majouveau décline la cuvée Hyppos en version sèche et en version moelleuse ; ce profil correspond au blanc sec élevé en barriques.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc boisé pour l'apéritif, les poissons et les fromages.

À TABLE

- Poissons nobles
- Volaille
- Tapas

FROMAGES & APÉRITIF

- Fromages
- À l'apéritif

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Bar rôti au beurre et un verre à 10 °C. Le gras du Sémillon et le boisé fin de l'élevage accompagnent la chair du poisson.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 8 et 10 °C.
- **Verre** — un verre à vin blanc.
- **Garde** — à boire dans les 2 à 5 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.