



## LE VIGNOBLE

---

<b>Surface de production en blanc :</b>	10 ha (surface totale : 50 ha)
<b>Nature des sols :</b>	Sols argilo-calcaires exposés sur le versant est de la propriété, offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs
<b>Encépagement :</b>	60% sauvignon blanc ; 40% sémillon
<b>Taille :</b>	Guyot double pour les sauvignons blancs et taille en cordon pour les sémillons
<b>Densité de plantation :</b>	7200 pieds/ha
<b>Age moyen du vignoble :</b>	25 ans
<b>Conduite du vignoble :</b>	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.
<b>Spécificité 2014 :</b>	lors des vendanges, subdivisions parcellaires pour cibler les maturités optimales.

## PRESENTATION DU MILLESIME

---

L'année 2014 a été marquée par des précipitations régulières et des températures plutôt élevées qui ont favorisé un débourrement précoce. La floraison a été relativement homogène et rapide.

Alors que le mois de juillet fut frais et plutôt sec, le mois d'août s'est révélé très humide avec une amplitude thermique de 10°C entre le jour et la nuit, qui a permis au raisin de murir lentement sans aucun stress. Les raisins blancs ont présenté des équilibres parfaits : du sucre, de la fraîcheur, beaucoup d'arômes et de typicité.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions climatiques favorables sous un beau soleil de septembre.

### Cycle de la Vigne :

Débourrement : du 20 mars au 10 avril

Floraison : du 22 mai au 12 juin (pleine fleur le 8 juin)

Nouaison : du 15 juin au 6 juillet

Véraison : du 10 août au 20 août

### Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes

Sauvignon Blanc : du 08 au 25 septembre

Sémillon : du 16 au 20 septembre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique

Elevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français

(barriques neuves : 20%)

Alcool : 12.5°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	Sélection parcellaire issue de jeunes vignes, 80 % Sauvignon Blanc - 20% Sémillon
<b>Mise en bouteille :</b>	Au château, en mai 2015 - 24 000 bouteilles
<b>Commercialisation :</b>	CVBG

« A la mise en bouteille, le vin révèle de généreux arômes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est vive, tendue et rafraichissante. Le vin offre une structure équilibrée, minérale qui permet aux sauvignons d'exprimer toute leur fraîcheur et leur pureté aromatique. »