



LE VIGNOBLE

Surface de production en blanc :	10 ha (surface totale : 50 ha)
Nature des sols :	Sols argilo-calcaires exposés sur le versant Est de la propriété, offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs
Encépagement :	60% Sauvignon Blanc ; 40% Sémillon
Taille :	Guyot double pour les Sauvignon Blanc et taille en cordon pour les Sémillon
Densité de plantation :	7200 pieds/ha
Age moyen du vignoble :	35 ans
Conduite du vignoble :	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRESENTATION DU MILLESIME

L'hiver pluvieux et froid, suivi d'un printemps doux, ont plutôt été favorables au vignoble, mais de violents orages et de grêles en mai ont touché une partie des parcelles. L'été magnifique et chaud – mais pas caniculaire (important écart thermique entre le jour et la nuit) – a donné des raisins fruités dans un état sanitaire parfait. La fin de saison splendide nous a permis d'attendre une maturité idéale en toute sérénité.

Vendanges :

Vendanges parcelles, manuelles et en cagettes
Du 31 août au 14 septembre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique
Elevage : 15 mois sur lies dont 10 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 30%
Alcool : 13,5°



DEGUSTATION

Assemblage :	66% Sauvignon Blanc - 34% Sémillon
Mise en bouteille :	Au Château, en février 2011 – 2400 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Le vin présente une robe dorée, parée d'élégants reflets brillants. Au nez, des arômes de fruits mûrs avec une touche de douceur. En bouche, il se révèle riche et souple, doté d'un grand équilibre entre le fruit, l'alcool et le boisé. La fin se veut superbement exubérante. Au final, ce millésime est un vrai vin de plaisir... avec encore plein de promesses ! »