



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. |
| Spécificité 2014 : | Subdivisions parcellaires lors des vendanges 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, ce qui a permis au raisin de mûrir 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
Mi-véraison : du 10 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 : 15 mois sur lies, dont 11 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 25%
Alcool : 13°



DEGUSTATION

| | |
|----------------------------|--|
| Assemblage : | 70% Sauvignon Blanc - 30% Sémillon |
| Mise en bouteille : | Au Château, en février 2016 – 3750 caisses |
| Commercialisation : | Place de Bordeaux |

« Le millésime 2014 offre une couleur jaune pâle avec de jolis reflets scintillants. Le nez est pur et très expressif, riche d'arômes de pêche blanche, de pamplemousse, de citron et même d'ananas frais. La bouche est bien équilibrée, complexe et permet d'apprécier de très plaisantes notes d'amande et de zestes d'orange. L'acidité est parfaitement maîtrisée. La finale est longue et rafraîchissante. Un beau potentiel de garde pour ce millésime ! »