



## 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 Sauvignon Blanc et taille en cordon pour les Sémillon
<b>Densité de plantation :</b>	7200 pieds/ha
<b>Age moyen du vignoble :</b>	35 ans
<b>Conduite du vignoble :</b>	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

## PRESENTATION DU MILLESIME

---

L'hiver et le printemps ont été frais et humides, avec un mois de janvier deux fois plus arrosé que la normale. Les premiers bourgeons sont apparus en avril avec 15 jours de retard et la floraison, en juin, s'est déroulée encore sous la pluie... Fort heureusement le mois de juillet a été sec et chaud. Nos équipes sont intervenues tout l'été dans le vignoble pour des effeuillages et des vendanges vertes rigoureuses au mois d'août et septembre. Malgré les faibles rendements, nous avons sacrifié des nombreuses grappes vertes pour favoriser la maturité des grappes restantes et homogénéiser la récolte le mieux possible. Des effeuillages tardifs complémentaires ont ensuite favorisé la maturité par une bonne ventilation des grappes. Les vendanges se sont déroulées avec en moyenne 2 semaines de retard.

### Cycle de la vigne :

Débourrement : du 18 mars au 8 avril

Floraison : pleine fleur le 20 juin

Nouaison : du 6 au 15 juillet

Véraison : du 5 au 18 août

### Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes

Sauvignon Blanc : du 17 au 26 septembre

Sémillon : du 25 au 30 septembre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique

Elevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français

Barriques neuves : 25%

Alcool : 12,5°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	80% Sauvignon Blanc - 20% Sémillon Sélection parcellaire issue de jeunes vignes
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en mai 2014 – 19400 bouteilles
<b>Commercialisation :</b>	CVBG