



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 sauvignons blancs et taille en cordon pour les sémillons
Densité de plantation :	7200 pieds/ha
Age moyen du vignoble :	25 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 s'est achevé par un mois de mars plus froid conduisant à un débourrement tardif. Ce démarrage tardif a été rapidement compensé par des températures très douces à partir du 10 avril. Les conditions climatiques de juin ont ainsi permis une floraison homogène et rapide avec un bon taux de nouaison.

Les mois de juin et juillet ont été particulièrement secs et chauds jusqu'à la véraison. Cette forte contrainte hydrique a engendré des baies de petites tailles, un arrêt de croissance précoce et un épaississement des pellicules. La période de pluie début août a été salutaire favorisant ainsi une maturation rapide ; nous avons noté 31 jours entre la mi-véraison et la récolte alors que la moyenne est de 45 jours. Les conditions de maturation assez fraîches et variablement arrosées ont donné de très jolis profils aromatiques sur les vins blancs. Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions.

Cycle de la Vigne :

Débourrement : du 15 mars au 30 avril

Floraison : du 21 mai au 10 juin (pleine fleur le 8 juin)

Nouaison : du 29 juin au 6 juillet

Mi-véraison : du 27 juillet au 12 août

Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes

Sauvignon Blanc : du 31 août au 14 septembre

Sémillon : du 3 au 11 septembre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique

Elevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français

(barriques neuves : 20%)

Alcool : 13°



DEGUSTATION

Assemblage :	Sélection parcellaire issue de jeunes vignes 80 % Sauvignon Blanc - 20% Sémillon
Mise en bouteille :	Au château, en mai 2016 - 6 000 bouteilles
Commercialisation :	CVBG

« D'une belle robe jaune pâle brillante, le vin dévoile un nez expressif avec des notes de pêche blanche, de fruit de la passion et de pamplemousse. L'attaque en bouche est vive et rafraîchissante. Ce 2015 présente une structure tout en équilibre et en tension avec une belle acidité provenant des sauvignons. La finale d'une longueur très intéressante vous permettra d'agrémenter de manière gourmande vos repas, autour de produits de la mer ou d'une volaille. »