



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

Après un hiver bien arrosé, l'été 2003 restera dans les mémoires pour ses températures caniculaires. Le plafond des 40 degrés a été dépassé à plusieurs reprises en juin, en juillet et en août. Les vendanges de blanc ont débuté le 18 août par quelques Sauvignon saisis avant leur sur-maturité. Les cagettes arrivent alors au chai à une température proche de 30 degrés. Il faut les refroidir avant de les presser, par stockage dans nos chais ou en chambre froide. La belle maturité des raisins a permis une vinification sans histoire, avec toutefois des acidités un peu basses sur les Sauvignon issus des sols de graves. Au contraire, sur les sols argilo-calcaires, les équilibres entre sucre et acidité sont parfaits.

Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes
Du 18 août au 8 septembre 2003

Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique
Elevage : 15 mois sur lies dont 10 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 30%
Alcool : 12,5°



DEGUSTATION

Assemblage :	60% Sauvignon Blanc - 38% Sémillon - 2% Muscadelle
Mise en bouteille :	Au Château, en février 2005 – 2250 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Le vin révèle une belle couleur jaune dorée. Le nez est complexe avec des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et d'ananas rôti. La bouche, harmonieuse et puissante, se dévoile sans lourdeur grâce à une belle acidité. Élégance, finesse et pureté sont les maîtres-mots de ce millésime. »