



## 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

---

Ce millésime doit essentiellement sa qualité exceptionnelle à la sécheresse généralisée qui sévit toute l'année, à l'exception du mois d'avril. Ce climat sec, mais sans chaleur excessive, fut idéal et entraîna une floraison rapide et homogène durant les premiers jours de juin. La vigne nous offrit alors des raisins aromatiques avec une bonne teneur en sucre, mais aussi un excellent niveau d'acidité, favorisant les expressions de fruits frais. La chaleur modérée de l'été explique la richesse et le fruité des vins blancs. Les nuits froides du mois d'août ont permis de préserver un excellent état sanitaire des deux cépages principaux, Sémillon et Sauvignon, qui s'expriment ainsi dans toute leur typicité.

### Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes  
Du 28 août au 10 septembre

### Vinifications :

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



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	55% Sauvignon Blanc - 44% Sémillon - 1% Muscadelle
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en février 2007 – 2650 caisses
<b>Commercialisation :</b>	Place de Bordeaux

« A la mise en bouteille, le vin présente des arômes intenses de fruits frais, d'agrumes, de pêche blanche et de fruits exotiques. L'attaque douce en bouche évolue grâce à une belle vivacité onctueuse et savoureuse. Sa structure équilibrée et complexe lui promet un très bel avenir. »