



## 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, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

## PRESENTATION DU MILLESIME

---

Un hiver long et un printemps favorable ont aidé une floraison rapide, annonçant des fruits homogènes. La sécheresse de juillet, de même que le froid relatif du mois d'août, n'ont fait que ralentir la maturité des différents cépages, favorisant ainsi une riche constitution des raisins. Les vendanges des cépages blancs se sont déroulées en septembre, aux dates habituelles et dans de bonnes conditions climatiques.

### Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes  
Du 30 août au 19 septembre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique  
Elevage : 15 mois sur lies dont 10 mois en barrique de chêne français  
Barrisques neuves : 35%  
Alcool : 13°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	56% Sauvignon Blanc - 40% Sémillon - 4% Muscadelle
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en février 2008 – 3300 caisses
<b>Commercialisation :</b>	Place de Bordeaux

« Ce millésime dévoile une couleur dorée d'une belle brillance. Au nez, des nuances de pêche de vignes et de citron vert se marient avec des notes de fruits tropicaux (ananas) et de vanille. Le vin est puissant, racé et frais en bouche. Son gras et son acidité lumineuse assurent équilibre et longueur à ce millésime décidément très raffiné. »