



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

Ce millésime 2007 aura été bien difficile à mettre au monde. Après un hiver arrosé et doux, le soleil d'avril a provoqué un départ très rapide de la végétation. Ces journées estivales nous ont même fait rêver à des vendanges très précoces. Mais la température des mois suivants, de mai à juillet, a retardé la végétation : l'avance de 15 jours prise a été grignotée progressivement par la fraîcheur de l'été pour fondre au mois d'août, et finalement nous donner des dates de vendanges normales, sous un soleil miraculeux.

Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes
Du 27 août au 15 septembre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique
Elevage : 15 mois sur lies dont 10 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 35%
Alcool : 12,5°



DEGUSTATION

Assemblage :	57% Sauvignon Blanc - 40% Sémillon - 3% Muscadelle
Mise en bouteille :	Au Château, en février 2009 – 2900 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Robe jaune doré, d'une brillance limpide. Nez d'agrumes, de fruits blancs (pêche de vigne, nectarine) et d'ananas frais. Belle concentration avec une sensation de fraîcheur. La bouche présente une large amplitude et une bonne vivacité. Finale discrète, longue, gourmande et savoureuse. Vin de belle structure, très élégant avec encore un joli potentiel. Bon aujourd'hui et grand demain ! »