



## 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

---

Après un hiver 2010 froid, la vigne a débourré tardivement. La pluie est arrivée en juin, affectant la floraison. Grâce à cette sélection naturelle, les vendanges vertes ont été peu nécessaires. Dès le 21 juin, l'été a démarré avec un bel ensoleillement, qui s'est poursuivi en juillet. La vigne a ainsi rattrapé son retard. Le mois d'août sec, sans excès de chaleur, avec des nuits fraîches, a permis une maturation lente et régulière des raisins. Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions avec des raisins parfaits.

### Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes  
Du 2 au 23 septembre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique  
Elevage : 15 mois sur lies dont 10 mois en barrique de chêne français  
Barriques neuves : 30%  
Alcool : 13,5°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	62% Sauvignon Blanc - 38% Sémillon
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en février 2012 – 3200 caisses
<b>Commercialisation :</b>	Place de Bordeaux

« Robe jaune doré aux reflets paille. Nez d'arômes floraux, vanillés et grillés. Bouche riche, ample avec une belle vivacité. Les fruits se mêlent au boisé toujours discret. Le milieu de bouche est torréfié et la finale d'une très appréciable longueur. »