



## 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 une fin d'hiver douce, la sécheresse s'est installée jusqu'en juin (température estivale dès le mois d'avril) avec une floraison précoce, dès le 10 mai. La végétation est très en avance quand les mois de juillet et d'août se présentèrent avec beaucoup de pluie et de fraîcheur. La récolte fut ainsi préservée, avec une fin de maturité lente. Les vendanges se sont ensuite déroulées sous un beau soleil de septembre.

### Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes  
Du 18 août au 5 septembre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique  
Elevage : 15 mois sur lies dont 10 mois en barrique de chêne français  
Barrisques neuves : 25%  
Alcool : 13°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	65% Sauvignon Blanc - 35% Sémillon
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en février 2013 – 3300 caisses
<b>Commercialisation :</b>	Place de Bordeaux

« Robe jaune pâle offrant brillance et limpidité. Nez de fruits frais, d'agrumes et de fleurs blanches. Bonne vivacité en bouche avec un boisé discret. Fruité et minéralité se mêlent avant une belle et longue finale. Potentiel de garde à coup sûr ! »