



## 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 sec et très froid, les bourgeons firent leur apparition dès les premiers beaux jours de mars. La végétation fut ensuite ralentie par la fraîcheur d'avril. La floraison débuta vers le 25 mai avec une fécondation perturbée par l'humidité des semaines suivantes. L'été s'installa véritablement vers la mi-juillet, avec une véraison lente des raisins. À partir du 15 août, des vendanges vertes furent effectuées pour homogénéiser les maturités des fruits. Les bonnes températures de la deuxième quinzaine du mois d'août permirent de rattraper une partie du retard et les conditions estivales du mois de septembre favorisèrent la lente maturation des baies jusqu'aux vendanges.

### Cycle de la vigne :

Débourrement : du 18 au 26 mars  
Floraison : pleine fleur le 10 juin  
Nouaison : du 25 juin au 10 juillet  
Véraison : du 3 au 15 août

### Vendanges :

Vendanges parcelles, manuelles et en cagettes  
Sauvignon Blanc : du 3 au 12 septembre  
Sémillon : du 18 au 24 septembre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique  
Elevage : 15 mois sur lies, dont 11 mois en barrique de chêne français  
Barriques neuves : 25%  
Alcool : 13°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	70% Sauvignon Blanc - 30% Sémillon
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en février 2014 – 43500 bouteilles
<b>Commercialisation :</b>	Place de Bordeaux

« Le vin présente une robe pâle aux reflets dorés. Le nez offre une belle intensité aromatique autour de fruits à chair blanche. Structure fine et élégante. Après une attaque vive, la bouche se révèle riche et ample. Finale longue et légèrement iodée. Vin de belle qualité, le temps lui permettra d'exprimer tout son potentiel. »