



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

L'hiver et le printemps ont été frais et humides, avec un mois de janvier deux fois plus arrosé que la normale. Les premiers bourgeons sont apparus en avril avec 15 jours de retard et la floraison, en juin, s'est déroulée encore sous la pluie... Fort heureusement le mois de juillet a été sec et chaud. Nos équipes sont intervenues tout l'été dans le vignoble pour des effeuillages et des vendanges vertes rigoureuses au mois d'août et septembre. Malgré les faibles rendements, nous avons sacrifié des nombreuses grappes vertes pour favoriser la maturité des grappes restantes et homogénéiser la récolte le mieux possible. Des effeuillages tardifs complémentaires ont ensuite favorisé la maturité par une bonne ventilation des grappes. Les vendanges se sont déroulées avec en moyenne 2 semaines de retard.

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 18 mars au 8 avril
Floraison : pleine fleur le 20 juin
Nouaison : du 6 au 15 juillet
Véraison : du 5 au 18 août

Vendanges :

Vendanges parcelaires, manuelles et en cagettes
Sauvignon Blanc : du 17 au 26 septembre
Sémillon : du 25 au 30 septembre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique
Elevage : 15 mois sur lies, dont 11 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 25%
Alcool : 12,5°



DEGUSTATION

Assemblage :	70% Sauvignon Blanc - 30% Sémillon
Mise en bouteille :	Au Château, en février 2015 – 3000 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« A la mise en bouteille, le vin dévoile une palette aromatique généreuse de fruits blancs et d'agrumes. L'attaque en bouche est vive, élégante et équilibrée, avec de jolies notes de pêche blanche. La complexité et l'acidité maîtrisée de ce 2013 en font à coup sûr un millésime de garde. »