



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 verts manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage

PRESENTATION DU MILLESIME

Les conditions humides et fraîches de la fin du mois de mai laissaient présager une floraison difficile. Au contraire, elle fut rapide et homogène. Malgré un début d'été frais, les premières traces de véraison étaient perceptibles sur le cépage Sauvignon dès le 23 juillet. Les températures exceptionnelles du mois d'août et le bel ensoleillement de septembre ont parachevé la maturité parfaite de tous les cépages. D'où un remarquable potentiel aromatique des cépages blancs. Les vins blancs secs, notamment sur les argiles calcaires, sont puissants, séveux, et pourvus d'une belle acidité et d'un fruité très fin.

Vendanges :

Vendanges parcelles, manuelles et en cagettes
Du 31 août au 20 septembre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique
Elevage : 15 mois sur lies dont 10 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 30%
Alcool : 12,5°



DEGUSTATION

Assemblage :	50% Sémillon - 48% Sauvignon Blanc - 2% Muscadelle
Mise en bouteille :	Au Château, en février 2002 – 3400 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Le millésime 2000 présente une belle couleur dorée. Le vin dévoile un nez intense et pur, avec une délicieuse fraîcheur aromatique sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche propose une attaque vive et fraîche, avant de se développer de façon ample et puissante autour de saveurs juteuses, complétées par une élégante acidité. Finale savoureuse, longue, équilibrée et gourmande. »