



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

Après un hiver sec, cette année restera marquée par les gelées tardives des 27, 28 et 29 avril qui ont durement touché notre vignoble, notamment les cépages blancs. Les parcelles préservées ont connu un cycle végétatif très précoce jusqu'à la floraison, qui se révéla rapide et homogène. Le mois de juin a été chaud et ensoleillé. Heureusement, le climat tempéré de juillet et août a permis de préserver l'acidité des fruits, leur conférant ainsi une belle fraîcheur. La véraison intervint également de façon précoce, également dès la mi-juillet. Les vendanges débutèrent le 21 août pour les blancs (l'une des vendanges les plus précoces !) pour s'achever mi-septembre en fonction des optimums de maturité. Préalablement aux vendanges, sur les parcelles partiellement gelées, il est à souligner le considérable travail d'identification des pieds non touchés pour ne cueillir que les grappes de première génération (non gelées).

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 10 au 18 mars
Floraison : du 17 au 27 mai (pleine fleur le 22 mai)
Nouaison : du 19 au 26 juin
Mi-véraison : du 10 au 23 juillet

Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes
Sauvignon Blanc : du 21 août au 7 septembre
Sémillon : du 29 août au 14 septembre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique
Elevage : 15 mois sur lies, dont 11 mois en barrique de chêne français
Barrisques neuves : 25%
Alcool : 13,5°



DEGUSTATION

Assemblage :	50% Sauvignon Blanc - 50% Sémillon
Mise en bouteille :	Au Château, en février 2019 – 25300 bouteilles
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Ce vin présente un nez intense frais et expressif. La large palette aromatique laisse apparaître des notes de citron jaune, d'abricot de fruits à chair blanche et de verveine. La densité et le volume en bouche sont soutenus par une belle acidité. La finale offre complexité et fraîcheur. »