



## LE VIGNOBLE

---

<b>Surface de production en blanc :</b>	9 ha (surface totale : 57 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

---

L'année 2019 a été marquée par une succession d'événements climatiques qui ont rendu ce millésime assez technique. Après un débourrement précoce, la vigne a connu un printemps froid et humide qui a conduit à une floraison tardive. Celle-ci s'est déroulée sous un temps plutôt frais et pluvieux entraînant coulure et millerandage, sur quelques parcelles de merlot notamment. La canicule a ensuite pris le relais dès la fin juin avec un mois de juillet particulièrement chaud et sec. Le vignoble résista plutôt bien à la sécheresse et au stress hydrique qui s'installa rapidement. Les pluies inespérées de fin-juillet permirent d'achever correctement la véraison. Les vendanges de blancs ont débuté le 3 septembre. Les nuits fraîches de début septembre ont préservé les arômes et la fraîcheur des raisins récoltés dans un parfait état sanitaire.

### Cycle de la vigne :

Débourrement : du 18 au 25 mars  
Floraison : du 31 mai au 9 juin (pleine fleur le 3 juin)  
Nouaison : du 23 au 30 juin  
Mi-véraison : du 29 juillet au 18 août

### Vendanges :

Vendanges parcelles, manuelles et en cagettes  
Sauvignon Blanc : du 3 au 16 septembre  
Sémillon : du 4 au 17 septembre

### Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique  
Elevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français  
Barriques neuves : 20%  
Alcool : 13,5°



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	50% Sauvignon Blanc - 50% Sémillon Sélection parcelle issue de jeunes vignes
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en avril 2020 – 19 000 bouteilles
<b>Commercialisation :</b>	CVBG

« La robe est jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est expressif, élégant, complexe, sur des notes de citrons jaunes et des notes légèrement florales (verveine). L'attaque est ronde et charnue, avec un milieu de bouche fruité (poire). La finale est longue, légèrement séveuse et zestée, avec une pointe de salinité. »