



VIGNOBLE

- *Surface de production* 9 Ha en blanc (surface totale : 57 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 (Sauvignon Blanc) et cordon (Sémillon)
- *Densité de plantation* 7200 pieds / Ha
- *Âge moyen du vignoble* 30 ans
- *Conduite du vignoble* Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison culturale 2020 a été marquée par 3 événements climatiques majeurs :

Après un hiver très doux, le 3e hiver le plus doux jamais enregistré et un débourrement avec 15 jours d'avance, le printemps a été marqué par une grande humidité, due à un record de précipitation le week-end des 10 et 11 mai. Ces conditions climatiques ont provoqué l'apparition d'un mildiou sur grappe, très virulent sur nos rouges.

A partir de mi-juin, la météo changea radicalement avec un été très sec marqué par 8 semaines sans pluie, du jamais vu à Bordeaux. Les quelques pluies de la mi-août furent essentielles pour réenclencher la maturation des raisins. Cette sécheresse aura eu un impact important sur les vignes sur sols graveleux, qui nous ont donné des raisins petits mais très concentrés.

Cycle de la vigne

- Débourrement : 12 mars
- Floraison : du 11 mai au 31 mai (pleine fleur le 24 mai)
- Début de véraison : 7 juillet

Vendanges

- Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes
- Sauvignon Blanc : du 24/08 au 02/09
- Sémillon : du 27/08 au 03/09

Vinifications

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



DÉGUSTATION

- *Assemblage* 50% Sauvignon Blanc - 50% Sémillon
- *Mise en bouteille* Au Château, en avril 2021 – 12 000 bouteilles
- *Commercialisation* Place de Bordeaux

La robe est jaune pâle, aux des reflets verts, brillants. Au nez, s'expriment les fleurs blanches et les agrumes, avec des notes de pamplemousse. L'attaque est douce, et évolue vers un milieu de bouche fin et ample, caractérisé par la fraîcheur et les arômes de pêche et fruits exotiques. Un zeste de citron vient parfumer subtilement ce vin, en toute gourmandise.