



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, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

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, dans la moyenne de nos dates de récolte. Sucrés, acides et dotés d'un potentiel aromatique éclatant, les raisins ont été ramassés 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 parcelaires, manuelles et en cagettes
- Sauvignon Blanc : du 3/09 au 16/09
- Sémillon : du 4/09 au 17/09



Vinifications

- Fermentation alcoolique en barrique
- Elevage : 15 mois sur lies, dont 10 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 25%
- Degré alcoolique : 13,5°

DÉGUSTATION

- *Assemblage* 58% Sauvignon Blanc - 42% Sémillon
- *Mise en bouteille* Au Château, en février 2021 – 39 000 bouteilles
- *Commercialisation* Place de Bordeaux

Ce vin présente une robe jaune pâle avec des reflets dorés. Son nez, très expressif, s'exprime à travers des notes d'agrumes, de fleurs blanches, et de fruits frais. La fraîcheur citronnée de l'attaque laisse place à une bouche ample, complexe et aromatique, très savoureuse. C'est un vin raffiné à la texture délicate, tout en harmonie.