



## 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 2018 a été marquée par un début de saison plutôt tourmenté où l'on est passé tout près de gelées printanières et d'un épisode de grêle le 26 mai. De fortes précipitations ont également marqué le printemps avant de retrouver des conditions plus favorables à partir de la floraison. Malgré des attaques de mildiou sur certaines parcelles de rouge, le temps ensoleillé et sec à partir de juillet a véritablement permis d'abord de préserver, puis de bonifier la récolte en assurant une bonne maturation des raisins. Les vendanges de blancs ont débuté le 28 août – dans la moyenne de ces dernières années – pour s'achever le 13 septembre.

### Cycle de la vigne :

Débourrement : du 2 au 9 avril  
Floraison : du 28 mai au 3 juin (pleine fleur le 31 mai)  
Nouaison : du 25 au 31 juin  
Mi-véraison : du 27 juillet au 18 août

### Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes  
Sauvignon Blanc : du 28 août au 11 septembre  
Sémillon : du 7 au 13 septembre

### Vinifications :

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



## DEGUSTATION

---

<b>Assemblage :</b>	54% Sauvignon Blanc - 46% Sémillon
<b>Mise en bouteille :</b>	Au Château, en mars 2020 – 37 000 bouteilles
<b>Commercialisation :</b>	Place de Bordeaux

« La robe est pâle et brillante, avec de légers reflets verts. Le nez est discret sur des notes d'agrumes (citron), de fruits jaunes (pêche) et de noisette fraîche. Ce vin offre une remarquable évolution en bouche. La bouche est ronde, ample, suave, sur des arômes de fruits très murs. La finale est, quant à elle, fraîche, énergique, tendue. »