



Appellation : Bordeaux Blanc (Sec)

Encépagement :

25% Sauvignon Blanc – 25% Sauvignon Gris
40% Sémillon – 10% Muscadelle

Terroir : Argilo-Sablonneux

Culture :

Age des Vignes : 5 à 40 ans. Exposition en coteaux. Vignes basses à densité élevée de 5 000 pieds/ha pour respecter l'équilibre du sol et l'alimentation du cep (1 pied produit 1 litre). Limitation des traitements phytosanitaires par suivi des cultures en lutte raisonnée. Limitation du désherbage par travail du sol et enherbement maîtrisé.

Vinification :

Ramassage et tri manuel pour une sélection sanitaire inégalable. Pressurage en grappes entières pour limiter l'oxydation et préserver le caractère fruité du cépage. Pressoir de dernière technologie. Repos pré-fermentaire 10°C durant 8 jours. Filtration des bourbes pour exploiter la typicité du cépage. Fermentation à basse température (18°C) dans des fûts neufs de 500L. Elevage en fûts neufs sur lies fines pendant 7 mois. Batonnage des lies une fois par semaine afin de développer la persistance des arômes.

CUVEE PRESTIGE BLANC SEC - Millésime 2015 :

Visuel : Brillant – couleur jaune pâle

Olfactif : Nez fruité dominé par des notes de Litchi et de boisées.

Dégustation : Grande longueur en bouche beaucoup de persistance, une très grande complexité au niveau des parfums dû à l'élevage en fûts. Les arômes toastés, grillés du bois domine avant de laisser place à la typicité du vin.

