



Appellation :

Bordeaux Supérieur Blanc (Moelleux)

Encépagement :

100% Sémillon

Terroir :

Graveleux

Culture :

Age des Vignes : 50 ans. Exposition sud 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 manuel en sur-maturité avec tri avant développement de la pourriture noble. Pressurage en grappes entières pour limiter l'oxydation et préserver le caractère fruité du cépage. Pressoir de dernière technologie.

Repos pré fermentaire à 10°C durant 8 jours.

Fermentation à basse température (18°C) pour favoriser l'expression aromatique.

Cuvée Tradition Moelleux - Millésime 2014 :

Visuel : Jolie robe jaune

Olfactif : Evoque le miel et la fleur d'acacia

Dégustation : Bon équilibre entre sucrosité et fraîcheur, rondeur et longueur en bouche.