



**Appellation :**

Bordeaux Supérieur Blanc (Liquoreux)

**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 et tri sélectif 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 10°C durant 8 jours.

Fermentation à basse température (18°C) pour favoriser l'expression aromatique. Elevage en fûts neufs de 500L durant 24 mois.

**Cuvée Vieilles Vignes Liquoreux - Millésime 2012 :**

*Visuel* : Jolie robe jaune aux reflets dorés.

*Olfactif* : Evoque la fleur d'acacia et l'abricot confit.

*Dégustation* : Bon équilibre, rondeur et longueur en bouche.