



Blanc

UN TRAVAIL SUR LA DURÉE

Pour obtenir une continuité dans la qualité de nos vins, nous travaillons dans la vigne au chai de manière raisonnée.

2009 : Est un très bon millésime agréable à travailler. Un hivers froid qui a permis à la vigne de se reposer. Un printemps de saison sans trop de pluie ni de gelé ce qui éloigné les risques de maladie. Un été ensoleillé et chaud grâce au quel les baies se sont chargé en sucre. Une arrière saison avec des nuits fraîches.

Les vendanges ont eu lieu le 23 septembre au matin. La météo est parfaite : temps ensoleillé le jour avec des températures avoisinant les 23° C et frais la nuit (15°C). Les baies ramassées sont à parfaite maturité et sont sélections sur la table de trie.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération pelliculaire à froid. Fermentation alcoolique en barrique, 8 mois d'élevage avec un batonnage régulier.

DÉGUSTATION

Vin à servir à 14 - 16 °C

Robe jaune soutenue lumineuse, complexité aromatique sur des notes vanillés et fruités (kiwi, mangue), d'agrumes et de fruit jaunes et blancs (pamplemousse, pêche, fruits confits), rond et gras en attaque, plein en bouche, finale longue et fraîche.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif (se suffit à lui-même), tartare de saumon, poissons en sauce (St Pierre au beurre blanc), langouste grillée, noix de Saint Jacques poêlées, poulet aux girolles, foie gras, fromages (chèvre frais, brebis des Pyrénées).

CONCOURS

Une étoile au Guide Hachette 2010 - Médaille d'Argent au concours de Macon 2009 - Médaille d'Argent au concours International Wine Challenge 2009

FICHE TECHNIQUE

Superficie : 1 hectare

Terroir : Argilo-calcaire

Encépagement : 100 %
Sauvignon blanc

Age de la vigne : 25 ans

Densité de plantation : 4500
pieds/ha

Rendement : 20 hl/ha

Labours : Roto fils entre les
rangs, enherbement

Taille : Guillot double

Effeillage : Manuel en
fonction des besoins de la
vigne

Vendanges vertes : Manuelles
en fonction des besoins de la vigne

Récolte : manuelles en cagettes frigorifiques

Macération : cuve Inox thermo régulées

Fermentation : en fût 400L en chêne Français

Malolactique : Non

Elevage : 9 mois - 50% fûts neufs – 50% 1 vin

Habillage :

Bouteille lourde conique

Étiquette avec découpe

Lettres sérigraphiées

Capsule en étain

Bouchon Diam (Bouchons Technologique à base de liège qui
garantie aucune dérive aromatique et un bouchage parfait)

Production : 2 000 Cols – 100 Magnums

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

AOC Blaye premières côtes de Bordeaux

Potentiel de vieillissement : 5 à 7 ans

