



## Blanc 2007

### 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.

2007 : un millésime difficile. Un printemps de saison qui a donné de l'avance à la vigne. Un été pluvieux avec beaucoup de travail dans le vignoble. Une récolte tardive pour profiter pleinement du soleil de septembre et amener les baies à pleine maturité.

Début des vendanges le 17 septembre sur la journée. La météo est parfaite : temps ensoleillé le jour avec des températures avoisinant les 23° C et frais la nuit (15°C). Vendangées manuellement en cagettes frigorifiques, les grappes sont transportées au chai pour une deuxième sélection sur la table de tri.

### 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 fruits 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).

### 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** : 8 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 Bordeaux Blanc

**Alcool** : 13% Vol.

**Potentiel de vieillissement** : 5 à 7 ans



### CONCOURS

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