

Notre exploitation est conduite selon le protocole d'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années afin de respecter au maximum l'environnement et de favoriser l'expression de nos terroirs exceptionnels. Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale).



### TERROIR / VIGNOBLE

---

**Région** : Bordeaux, France

**Sol** : limoneux graveleux

**Méthode de culture** : taille guyot, sol enherbé et travaillé par alternance, effeuillage.

### CÉPAGES

---

95% Sauvignon Blanc et 5% Sémillon.

### VINIFICATION

---

**Ramassage** : ramassage mécanique tôt le matin (fraîcheur des raisins)

**Élevage** : macération pré-fermentaire à froid, vinifié à basse température et élevé sur lies fines en cuves.

### DÉGUSTATION

---

**Robe** : belle couleur jaune pâle.

**Nez** : riche aux notes d'agrumes et de fleurs blanches.

**Bouche** : le palais suit la même ligne aromatique, offrant de la vivacité et de la persistance. La finale fraîche à une belle persistance en bouche.

### CONSEILS

---

**Accords mets / vin** : en apéritif, sur les poissons, les fruits de mer ou encore avec une salade.

**Dégustation** : frais en 6 et 12°C

**Garde** : à consommer de préférence jeune afin d'en apprécier tous les arômes.

### RÉCOMPENSES

---

Médaille d'or à l'International Challenge Gilbert & Gaillard 2023  
Ce millésime à été présenté aux concours et aux guides en 2023  
en attente de résultats....

