

MEDAILLES :
Concours de Blaye : Or



CONSULTANT : Cécile Mesure.

VIGNERON : Benoît Coq.

SURFACE : 6 ha.



TERROIR

SITUATION :

Commune d'Eynesse sur coteaux exposés Sud Ouest sur les contreforts de la Dordogne. Altitude de 80 mètres.

TYPE DE SOL :

Sol argilo-calcaire orienté nord assez profond et fertile, bien adapté aux cépages blancs.

CLIMAT :

Tempéré et océanique à influence continentale avec une situation proche de la Dordogne ce qui permet une amplitude thermique favorable à la maturité. Pluviométrie annuelle : 913 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 100% Sauvignon.

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Age des vignes : Moyenne de 15 ans.

Densité de plantation : 3-4000 pieds/hectare.

Rendement : 60 hectolitres/hectare.

TYPE DE VITICULTURE : Viticulture raisonnée. Rotation de semis de céréales et de légumineuses à l'automne pour décompacter et enrichir naturellement les sols (transformation de l'azote atmosphérique dans le sol), travaux en vert (dédoublage).

VENDANGE :

Mécanique avec dégustation tous les 2 jours des baies pour obtenir la maturité voulue. Vendanges en bennes étanches. Inertage direct sur la parcelle avec carboglass (CO2 solide).

Date des vendanges :

Du 17 au 25 septembre.

Méthode de sélection :

Tri embarqué sur machine.

VINIFICATION :

Macération pelliculaire, stabulation à froid avec remise à suspension des bourbes fines tous les jours. Contrôle permanent de l'oxydation à toutes les étapes de la vinification. Fermentation en cuves inox avec contrôle des températures et dès la fin de la fermentation alcoolique, brassage régulier des lies.

Type de levure :

Sélectionnées.

Température :

Une montée graduelle de 16 à 20°C

Collage :

Bentonite (Argile).

ÉLEVAGE :

3 mois sur lie avec batonnage en cuve.

MISE EN BOUTEILLE :

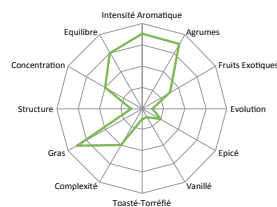
A la propriété avec une filtration.

 **DÉGUSTATION :**

Nez aromatique de fleurs, d'agrumes, d'herbes fraîchement coupées et de fruits à noyau blanc. Au palais, les notes de citron vert et de zeste de citron se mêlent aux senteurs d'herbe verte, d'orties et de fleurs de sureau. L'acidité rafraîchissante se prolonge sur une finale minérale, avec des fragrances de citronnelle et de feuilles de cassis.

Accord mets et vins : Vin à savourer avec des huîtres, un gratin de fruits de mer, une salade au chèvre ou des asperges de saison accompagnées d'une sauce au beurre blanc.

Fruité & Gourmand



Garde optimum : 2015-2016

Capacité à vieillir : ★