

TERROIR

#### MEDAILLES :

Concours de Bruxelles : Or  
Concours de Blaye : Argent



CONSULTANT : Cécile Mesure.

VIGNERON : Benoît Coq.

SURFACE : 7 ha.

#### 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 : 971 mm

#### TRAVAIL DE L'HOMME :

**Cépages :** 100% Sauvignon Blanc.

**Degré d'alcool :** 12,5% vol.

**Age des vignes :** Moyenne de 25 ans.

**Densité de plantation :** 3-4000 pieds/hectare.

**Rendement :** 55 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, ébourgeonnage, effeuillages manuel).

#### VENDANGE :

Mécanique avec dégustation tous les 2 jours des baies pour définir la date optimale. Vendanges en bennes étanches. Inertage direct sur la parcelle avec carboglass (CO2 solide). Profil de fruits mûrs recherché. Maturités avancées.

#### VINIFICATION :

Macération pelliculaire, stabulation à froid sur bourbes pendant une semaine puis entonnage en barriques neuves de chêne français pour la fermentation alcoolique.

#### Date des vendanges :

25 septembre.

#### Type de levure :

Sélectionnées.

#### Température :

Entre 20°C et 22°C.

#### Collage :

Bentonite (Argile)

#### ÉLEVAGE :

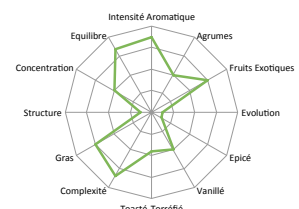
En fûts de chêne français sur lie avec bâtonnage régulier.

#### DÉGUSTATION :

Nez légèrement tropical avec une note de vanille douce et de toast grillé. Au palais prédominent les fruits tels que la pêche, la mangue et le fruit de la passion. Finale prolongée aux arômes d'abricots, avec une touche de miel d'acacia. Acidité croustillante et bien équilibrée apporte au vin une expression savoureuse.

**Accord mets et vins :** Idéal pour accompagner un poisson blanc grillé et une salade verte ou une volaille servie avec une sauce au beurre.

### Aromatique & Génereux



**Garde optimum :** 2017-2020

**Capacité à vieillir :** ★ ★