



PERTIGNAS EN BLANC -CUVEE LABORIE-

Nouvelle parcelle, nouvelle cuvée !

Au printemps 2014, de vieux Sémillons, tout près du chai, sur un plateau calcaire, ont été repris en main par la famille Gauthier, père et fils !

Vendangés après certains Merlots, ces raisins, roux et bien, mûrs ont donné ce vin complètement atypique, fait pour les belles et bonnes Tables !

Remarquable Blanc Sec de Gastronomie !

<u>APPELLATION</u>	ACC Bordeaux Blanc Sec
<u>ENCEPAGEMENT</u>	Sémillon, 100%
<u>TERROIR</u>	Plateau calcaire
<u>DENSITE</u>	4500 pieds/hectare
<u>AGE DU VIGNOBLE</u>	Parcelle plantée en 1972
<u>VINIFICATION ET ELEVAGE</u>	pressurage direct, sans macération, Entonnage en barriques françaises neuves, peu chauffées, fermentation à froid et élevage sur lies avec bâtonnages réguliers.
<u>PRODUCTION ET CONTENANTS</u>	2760 bouteilles de 75 cl
<u>MILLESIMES PRODUITS</u>	2014
<u>TYPICITE/DEGUSTATION</u>	Ce sémillon, vinifié en vin blanc sec, est doré. Sa robe a des reflets brillants jaunes et verts. A l'ouverture, ce vin impressionne par ses parfums ensolailés, délicats et boisés. À l'aération, il gagne en complexité, en richesse aromatique et part dans des notes délicates et fraîches, de fruits blancs (poire, pomme verte), fleurs blanches (acacia...), puis jaunes (pêche, miel d'acacia...), Le tout englobé d'un bois soutenu et bien fondu ! vin rare !



CHATEAU PERTIGNAS
PIERRE ET VINCENT GAUTHIER
LE BOURG
33420 SAINT VINCENT DE PERTIGNAS
chateau-pertignas.com