

Château MONCONSEIL GAZIN



BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Encépagement	Sauvignon Blanc (100%), CUVÉE CLASSIC
Terroir	A Plassac, un des meilleurs microclimats de la Haute Gironde; coteau argilo-calcaire sur sous-sol pierreux, donnant un excellent drainage et de racines profondes ; pentes orientées Sud / Sud-ouest, assurant une maturité optimale.
Densité, rendement	4,500 pieds / ha ; 45-50 hl /ha.
Viticulture	Premier domaine certifié TERRA VITIS à Blaye: vignes travaillées selon la charte d'agriculture raisonnée pour la mise en valeur et la protection du terroir ; pas d'engrais chimique - amendements organiques seulement ; ébourgeonnage ; effeuillage ; éclaircissage si nécessaire; recherche de la maturité optimale. Vendanges manuelles.
Vinification	Eraflage total ; macération pelliculaire pré-fermentaire à froid (environ 20 heures) ; pressurage pneumatique ; débourage. Fermentation alcoolique en cuve inox sous contrôle de températures.
Elevage	Elevage sur lies fines ; assemblage, collage et légère filtration. Mis en bouteille au Château.
Dégustation	Nez aromatique sauvignonné de genêt, agrumes et fruits exotiques. Vif et fruité en bouche, un vin friand et bien équilibré. Servir à 8-10°C. En apéritif, ou avec crustacés, sushi, poissons, saumon fumé, salades, fromages. Garde 1-2 ans.



Terra Vitis
Observer, respecter pour produire