

Château MONCONSEIL GAZIN



BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Encépagement	Sémillon (20%), Sauvignon Blanc (80%), CUVÉE PRESTIGE
Terroir	A Plassac, un des meilleurs microclimats de la Haute Gironde; coteau argilo-calcaire sur sous-sol pierreux, donnant un excellent drainage et de profondes racines ; pentes orientées Sud / Sud-ouest, assurant une maturité optimale.
Densité, rendement	4,500 pieds / ha ; 30-40 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 24 heures) ; pressurage pneumatique ; débordage. Fermentation alcoolique 100% en fûts de chêne de 300 litres (dont 33% neufs).
Elevage	Elevage sur lies fines en barriques avec batonnages pendant six mois ; assemblage, collage et légère filtration ; mis en bouteille au Château.
Dégustation	Nez fin avec un boisé délicat d'acacia ; notes fruitées d'agrumes et de pamplemousse. Bouche ample, élégante et rafraîchissante. Finale longue. Servir à 10-12°C. Parfait avec des coquilles St Jacques, des gambas grillées, un bar rôti ou plus traditionnel des bouchées à la reine et une blanquette de veau. Garde 2-3 ans.
Distinctions	Millesime 2011 : médaille d'OR au concours des Vignerons Indépendants Une étoile au guide HACHETTE (vin très réussi), millésime 2007

