



Château LA ROCAILLE

GRAVES BLANC SEC 2024

SITUATION

Commune de Virelade. Deux parcelles de 1Ha et 0,8 Ha en surplomb de la Garonne contre la forêt des Landes girondine qui génère sur septembre une amplitude thermique importante entre la nuit et le jour favorable à une bonne expression aromatique.

SOL

Graviers et galets mélangés à des sables déposés sur la Garonne qui restituent la nuit la chaleur emmagasinée pendant la journée. ce phénomène accélère la maturité des baies.

CLIMAT

Tempéré & océanique.

ENCEPAGEMENT

Cépages : 95% Sémillon et 5% Muscadelle

Age des vignes : 30 et 70 ans

Densité de plantation : 5 000 pieds Ha

Rendement : entre 45 et H1/Ha

TYPE DE VITICULTURE

Conduite de la vigne selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

VENDAGES

De nuit et mécanique. La bonne maturité des baies est contrôlée par analyses et dégustations des baies.

VINIFICATION

Presse pneumatique débouillage à froid, filtration des bourbes et réincorporation des jus pour enrichir l'aromatique et le gras. Fermentation à basse température 16°C.

(Conseil : Mme Lucile LECLERCQ, œnologue)

ELEVAGE

3 mois sur lies fines avec batonnage en cuve et sous bois.

DEGUSTATION

Belle robe jaune pâle or avec une pointe d'émeraude.

La puissance aromatique du Sémillon avec ses notes de fruits à chair blanche, est délicatement soulignée par une note florale de tilleul et des notes fraîches d'agrumes. Ceci apporte une belle complexité à ce parfum.

A l'attaque, la bouche est fraîche avec une belle ampleur et du gras qui apporte du charnu et de la tenue.

Ce bouquet aromatique frais et puissant persiste en bouche avec longueur et finesse.

DEGUSTATION

Apéritifs, fruits de mer, viandes blanches, poissons en sauce

