

Clos du Roy

Graves Blanc

*Vin très aromatique, ample avec beaucoup de longueur en bouche.
Vin de terroir très agréable et très équilibré. Accompagne très bien les poissons en sauce.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Barsac

SUPERFICIE : 1 hectare

NATURE DU SOL : Sablo-graveleux avec sous-sol argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 70 % Sauvignon, 15 %
Muscadelle, 15 % Sémillon

VENDANGES : Manuelles.

VINIFICATION : Macération pelliculaire pendant 18 heures pour le Sauvignon et la Muscadelle puis pressurage. Débourage pour les moûts de presse. Fermentation thermo régulée en cuve inox. Les Sémillons fermentent en barriques neuves puis bâtonnage pendant 1 mois sur lies fines.

ELEVAGE : 5 à 6 mois en barriques neuves.

PRODUCTION ANNUELLE : Environ 8 000 bouteilles.

