

# CS



## Cuvée Spéciale

L'Extraordinaire nectar

Sauternes

“

Petite parcelle pré-phyloxérique plantée en 1896 dans un des plus beaux terroirs de l'appellation Sauternes. 1996 signe le début d'une série des cuvés centenaires exceptionnelles.

Malgré un taux de sucres exubérant se situant entre 450 à 500g de sucre par litre avant fermentation, le résultat est surprenant de fraîcheur, de précision et d'équilibre. Une large palette aromatique et une longueur interminable.

Du soleil en bouteille.

Seuls les plus grands millésimes nous offrent quelques bouteilles de ce vin réellement hors du commun : seulement 8 millésimes en 20 ans.

”

**Encépagement**  
100% Sémillon

**Terroir**  
Sol : graves sableuses  
Sous-sol : argiles profondes

**Age des vignes et densité**  
Plantées en 1896  
10 000 pieds/ha

**Protection du vignoble**  
Lutte raisonnée depuis 2006

**Conduite du vignoble**  
Taille courte en éventail  
Éclaircissage de printemps  
Enherbement  
Fumure organique à base de  
compost végétaux



**Récolte et rendement**  
Manuelle 4 à 6 passages  
6 à 8 hl/ha - Pressurage très lent  
sur un vieux pressoir vertical

**Vinification**  
En fûts de chêne neufs 1-2 mois

**Élevage**  
36 mois avec ouillages réguliers  
Soutirage annuel

**Mise en bouteille**  
600 bouteilles avec notre  
matériel sans collage ni filtration

**Distribution**  
Particulier - Quelques cavistes

## Conseils de dégustation



8 à 10 °C au moment du service.  
A déguster seul sans accord pour partager un moment unique de gourmandise et  
de convivialité entre amis ou en famille.

