



Fleur des Pins

Graves Sec

“

Tous les ingrédients sont réunis sur ce magnifique terroir pour élaborer des vins blancs secs de grande qualité. Le choix judicieux des cépages, la proximité fraîche du ciron, des légères pentes calcaires et notre savoir-faire évidemment. Les vins sont souples, onctueux, portés par une belle tension acide avec des notes d'agrumes, de pêche de vigne et de fleurs blanches.

”

Encépagement

50% Sémillon
35 % Sauvignon blanc
15% Sauvignon gris

Terroir

Sol : sable limoneux
Sous-sol : calcaire

Age des vignes et densité

20 ans
6 600 pieds/ha

Protection du vignoble

Lutte raisonnée depuis 2006

Conduite du vignoble

Taille guyot double courte
Éclaircissage à mi-véraison
Enherbement
Fumure organique à base de
compost végétaux



Récolte et rendement

Manuelle avec 2 passages
Refroidissement des baies
Macération pelliculaire (6h)
Pressurage lent (3h)
40 à 45 hl/ha

Vinification

Entonnage immédiat en fût de
chêne dont 30 % neuves - durée
de FA d'environ 3 semaines

Élevage

Batonnage des lies bi-hebdoma-
daire durant 8 à 10 mois

Mise en bouteille

1 500 bouteilles
avec notre matériel après un
léger collage

Distribution

Particulier - Caviste - Restaurant -
Petit négoce - Exploitation

Conseils de dégustation



8 à 10 °C au moment du service

Malgré une bonne tenue dans le temps, nous conseillons de profiter de la fraîcheur et de la pureté aromatique dans les 2 ou 3 années suivant la mise en bouteille. Les accords sont classiques. Apéritifs, coquilles Saint-Jacques, poisson, ris de veau.

