

CHATEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE



LE MOT DU VIGNERON

« LE MILLÉSIME 2025 A ÉTÉ UNE ANNÉE PARTICULIÈREMENT ARRIDE DANS LE BORDELAIS AVEC UN ÉTÉ CANICULAIRE MAIS AVEC DES NUITS ASSEZ FRAICHES IDÉALES POUR LA PRÉSERVATION DES ARÔMES PRIMAIRES DE NOS RAISINS BLANCS. LA SÉCHERESSE A EU UN IMPACT RÉEL SUR LES RENDEMENTS DIVISÉS DE MOITIÉS MAIS LA QUALITÉ EST BIEN AU RENDEZ-VOUS ! AVEC SON FIN PERLANT, SA BOUCHE GOURMANDE ET EXPRESSIVE SUR LE FRUIT, FRAÎCHE ET NERVEUSE DE BOUT EN BOUT, CE VIN BLANC SEC IMPRESSIONNE PAR SA LONGUEUR DE BOUCHE »

NATURE DES SOLS

BOULBÈNE
ARGILO GRAVELEUX

TECHNIQUE DE VINIFICATION

UNE MACÉRATION PELLICULAIRE EN PRESSEUR PNEUMATIQUE À BASSE TEMPÉRATURE EST RÉALISÉE.

CHAQUE CÉPAGE EST VINIFIÉ SÉPARÉMENT ET SUIVI PAR NOTRE OENOLOGUE **ESTELLE**

DESSUP. LA FERMENTATION ALCOLIQUE DURE DE 15 À 20J.

EN CUVES INOX THERMO RÉGULÉES À 16°C MAXIMUM. ELEVAGE SUR LIES FINES JUSQU'À MISE EN BOUTEILLE. BATONNAGE DEUX

FOIS PAR SEMAINE DURANT 2 MOIS. ASSEMBLAGE FINAL AVANT MISE EN BOUTEILLE.

LES ACCORDS METS/VIN

APÉRITIF, TARTARE DE SAUMON, FILET DE CABILLAUD, PLATEAU DE FRUITS DE MER, FROMAGES À PÂTE DURE

ASSEMBLAGE

50% SAUVIGNON BLANC
30 % SÉMILLON
15 % SAUVIGNON GRIS
5% MUSCADELLE

DENSITÉ MOYENNE

5500 PIEDS PAR HECTARE

CONDUITE DU VIGNOBLE

ISSU D'UNE SÉLECTION DE NOS MEILLEURES PARCELLES, NOTRE VITICULTURE VISE À RESPECTER NOTRE ENVIRONNEMENT. NOUS SOMMES CERTIFIÉS HVE3 L'ENHERBEMENT EST NATUREL ET NOUS TRAVAILLONS LES CAVAILLONS DU SOUS-RANG MÉCANIQUEMENT AFIN DE MAÎTRISER LES ADVENTICES

RÉCOLTE VENDANGES

LA RÉCOLTE EST MÉCANIQUE AVEC UN TRI INTÉGRÉ SUR NOTRE MACHINE À VENDANGER. LA RÉCOLTE S'EFFECTUE À TEMPÉRATURE FRAICHES TÔT LE MATIN AFIN DE PRÉSERVER L'INTÉGRITÉ DES ARÔMES DU RAISIN.

**A CONSOMMER DANS L'ANNÉE POUR
UNE DÉGUSTATION OPTIMALE**