



## Millésime 2016

### **METEO**

L'été est chaud et exceptionnellement sec sans conséquence négative sur la vigne grâce aux réserves des terroirs argileux.

### **VENDANGES**

Malgré la floraison tardive, la récolte des grappes destinées à l'Y débute dès le 5 septembre.

Jusqu'au 8, nous vendangeons rapidement les baies dorées et celles dont la peau est tout juste tachée par le *Botrytis cinerea*, afin de sauvegarder la très grande fraîcheur des grains cueillis.

L'originalité de cette année : des sémillons aussi précoces que les sauvignons, présentant des degrés supérieurs à la même date.

La vendange du Y 2016 se termine le 13 septembre sur des parcelles tardives, juste avant la première pluie sérieuse depuis le 20 juin !

### **AU BILAN**

Y 2016 un vin tendu d'une grande longueur.

Très séduisant grâce à ses arômes de citron, de pamplemousse et de pêche blanche.

**Y 2016 : 75 % Sauvignon / 25 % Sémillon**

**Degré alcool : 14,5° – Sucres résiduels : 7g/L – AT : 4g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>**