



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 H₂SO₄