



[www.lesartre.com](http://www.lesartre.com)

LE S du SARTRE BLANC 2014

Région viticole : Graves

Appellation : Pessac Léognan

Après une année 2013 perturbée et difficile, nous souhaitons un millésime 2014 plus serein.

Le printemps se déroule favorablement sous la douceur et une ambiance sèche, qui compensera l'hiver particulièrement humide. Le démarrage de la végétation est joli avec une belle sortie compte tenu de la faible mise en réserve à l'automne 2013. La floraison se déroule dans de bonnes conditions. Cependant, les mois de juillet et août sont hors norme, plus humides et plus froids. La véraison est donc longue à s'opérer, la vigne est très poussante, et notre équipe est très occupée à contenir cette végétation pour créer un climat favorable à la maturation des raisins.

Ce travail minutieux contribuera à maintenir un bon état sanitaire, et les conditions particulièrement favorables de septembre nous permettront de vendanger sereinement avec un bon niveau de maturité nos Sauvignons blancs et nos Merlots.

Le maintien de ces conditions exceptionnelles sera tout aussi bénéfique à nos Cabernets Sauvignons tardifs.

Date des vendanges : du 11/09/2014 au 22/09/2014

Nombre de bouteilles : 9.500

Assemblage :

50% Sauvignon Blanc

50% Sémillon

Superficie du vignoble : 10,2 hectares

Sol : Graveleux-sableux à graveleux

Sous-sol : graves profondes, alios ou argiles

Encépagement :

· Sauvignon blanc : 8,2 hectares

· Sémillon blanc: 2,0 hectares

Age moyen des vignes : 27 ans

Date de mise en bouteille : 29 & 30 Juillet 2015

Taille : guyot double pour les Sauvignons blancs et les Sémillons

Effeillage : partiel en fonction du besoin

Vendange en vert : non

Vinification et maturation :

Vendanges manuelles en cagettes

Fermentation (19°C à 22°C maximum) et élevage sur lies en barriques (durée totale 6 à 7 mois)

Age des barriques : neuves à 3 vins

Collage : oui Filtration : oui

Alc : 13,5%/vol

#### NOTES DE DEGUSTATION

COULEUR : Jaune pale

NEZ : Mélange de fruits jaunes et d'agrumes.

BOUCHE : Attaque riche, douceur des fruits jaunes réveillée par la fraîcheur des notes d'agrumes.



**Quelques commentaires de dégustation :**