



BLANC 2024

Localisation : Martillac

Certification : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 4)

Type de viticulture : agriculture raisonnée : pas de désherbant, pas d'insecticides mais confusion sexuelle.

Vendanges :

Tri dans les vignes et au chai.

- Sauvignon : du 10 Septembre au 13 Septembre
- Sémillon : le 20 Septembre

Rendement : 42 hl/ha

Surface : 4,8 ha

Cépage : 90% Sauvignon, 10% Sémillon

Production : 20 200 bles

Densité : 7000 pieds par hectares

Degré alcool : Environ 12,5 % vol

PH: environ 3,1

Géologie : Dépôts argilo-calcaire du miocène

Vinification : Fermentation alcoolique en barrique de 300 L de chêne français et cuve en bois de 30 hl.

Élevage : Bâtonnages réguliers après la fin de la fermentation alcoolique puis bâtonnages plus décalés au fur et à mesure du temps (élevage sur lies pendant 9 mois). 5% de bois neuf

Cœnologue : Christophe Ollivier