

VIGNOBLES TACH

CUVÉE MAXIME GRAVES BLANC 2020



Complexe et chaleureux

Robe jaune pâle avec des reflets éclatants. Le nez est doux, intense aux notes agréables de citron, poire et fleurs blanches. Très harmonieux, le bois apporte des notes briochées et vanilles légères. Le milieu de bouche est parfaitement dessiné avec une belle fraîcheur aromatique. Charnue et onctueuse la finale offre une belle appétence au vin. En plus d'une capacité de garde intéressante, ce 2020 sera parfaitement adapté sur des accords mets et vins.

SUPERFICIE	34 hectares		
SOL	15 hectares avec des sols argilo-sableux en surface et de graves en sous-sol	10 hectares de terrasses alluviales de graves comportant 15 à 20% d'argiles	9 hectares de sols argilo-sableux profonds
APPELLATION	Graves rouge & blanc		
ÂGE MOYEN	25 ans		
ENCÉPAGEMENT	60% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon et 5% Sauvignon Gris		
TAILLE	Guyot simple		
MODE DE CULTURE	Travail du sol, enherbement naturel et alternance d'engrais verts. Vendange en vert et effeuillage.		
DENSITÉ	5 500 pieds par hectare		
PRODUCTION	35 000 bouteilles		
VINIFICATION	<ul style="list-style-type: none">• Macération pelliculaire 24h à froid à 8°C• Pressurage et séparation des jus• Débourage et stabulation à froid à 6°C• Fermentation alcoolique		
ÉLEVAGE	6 à 8 mois sur lies fines 100% barriques neuves chêne français		
ASSEMBLAGE	70% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon et 5% Sauvignon Gris		