

# VIGNOBLES TACH

## CUVÉE MAXIME GRAVES BLANC 2021



<b>SUPERFICIE</b>	34 hectares		
<b>SOL</b>	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
<b>APPELLATION</b>	Graves rouge & blanc		
<b>ÂGE MOYEN</b>	25 ans		
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	60% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon et 5% Sauvignon Gris		
<b>TAILLE</b>	Guyot simple		
<b>MODE DE CULTURE</b>	Travail du sol, enherbement naturel et alternance d'engrais verts. Vendange en vert et effeuillage.		
<b>DENSITÉ</b>	5 500 pieds par hectare		
<b>PRODUCTION</b>	600 bouteilles		
<b>VINIFICATION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Macération pelliculaire 24h à froid à 8°C</li><li>• Pressurage et séparation des jus</li><li>• Débourage et stabulation à froid à 6°C</li><li>• Fermentation alcoolique</li></ul>		
<b>ÉLEVAGE</b>	6 à 8 mois sur lies fines 100% barriques neuves chêne français		
<b>ASSEMBLAGE</b>	70% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon et 5% Sauvignon Gris		