

VIGNOBLES TACH

CUVÉE MAXIME GRAVES BLANC 2021



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	600 bouteilles		
VINIFICATION	<ul style="list-style-type: none">• Macération pelliculaire 24h à froid à 8°C• Pressurage et séparation des jus• Débourbage 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		