

## **Château de Parenchère « 2012 »** **BORDEAUX BLANC SEC**

**DOMAINE ET VIGNOBLE** : Domaine de 153 HA situé à l'extrême est du bordelais, jouxtant le département de la Dordogne (région de Sainte-Foy-La-Grande). Le vignoble est quant à lui concentré sur 63 HA (59 Ha de cépage rouge et 4 Ha de cépage blanc), constituant les meilleures parcelles de la propriété.

**ORIGINE DE LA PROPRIETE** : XVIème et date de construction du château : 1731

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 25 ans

**TERROIR** : Sols argilo-calcaires, avec une exposition de coteaux Nord / Est pour 20% du vignoble ; le reste étant planté sur une croupe à bonne inclinaison permettant un bon écoulement des eaux.

**ENCEPAGEMENT** : 70% Sauvignon blanc, 15% Sémillon, 15% Muscadelle

**RENDEMENT** : 48 HL/ HA

**VENDANGES** : Du 24 septembre au 28 septembre 2012

**VINIFICATION** : Le vin blanc du Château de Parenchère doit sa complexité à son assemblage, puisqu'il est composé des trois grands cépages blancs du bordelais : Sauvignon, Sémillon et Muscadelle.

Ces trois cépages macèrent 18 heures sous atmosphère de gaz carbonique avant le pressurage. Les moûts ainsi obtenus reposent à froid pendant 8 jours avant d'être débourbés. La fermentation alcoolique se déroule ensuite en cuve à des températures très modérées (entre 16°C et 18°C).

Après un élevage sur lies fines durant 3 mois, les vins sont assemblés et embouteillés avec une teneur en gaz carbonique naturelle assez élevée ce qui confère au vin une plus grande fraîcheur.

**PRODUCTION** : 40.000 bouteilles

**TEMPS DE GARDE** : Deux ans.

**TEMPERATURE DE DEGUSTATION** : 12°

**DEGUSTATION** : Robe pâle avec des reflets paille. Au nez, des arômes d'agrumes se mêlent ensuite à des notes de fruits blancs et de jasmin. En bouche, le vin est à la fois nerveux avec une belle acidité tout en étant rond et ample.