



Le Moelleux

Cépages : 90 % Sauvignon blanc, 10 % Sauvignon gris.



Terroir : Le plateau de Saint-Michel-de-Montaigne, cœur de notre terroir de Montaigne, est bel et bien dans la continuité géologique et climatologique des fameux terroirs calcaires d'où est issue la plupart des grands vins de ces prestigieuses appellations. Depuis l'acquisition du Château et de ses vignes en 1860, notre famille s'attache donc à produire des vins qui expriment les qualités de ce grand terroir. Ainsi, le célèbre auteur et éditeur bordelais Edouard Féret écrivait en 1903 : « Grâce à la nature argilo-calcaire de son sol, à un excellent choix de cépages et aux soins les plus parfaits apportés à la culture comme à la vinification, ce cru produit des vins rouges et blancs placés parmi les meilleurs de la contrée. »

Viticulture : Le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo. Maîtrise de la vigueur, effeuillage, écimage et limitation des rendements, pour une meilleure maturation et qualité des raisins.

Vinification : Les vinifications se font en cuve inox thermo-régulés. La vendange est récoltée précautionneusement à maturité. Selon la dégustation, la fermentation est arrêtée afin de garantir un équilibre entre le sucre, l'acidité et les fruits du raisin.

Notes de dégustation : une belle robe jaune éclat aux reflets vifs dévoile un nez aux notes de fruits blancs et exotiques. Sa fraîcheur en bouche s'équilibre parfaitement avec sa sérosité, un véritable régal.

Garde : 2 à 5 ans.

Accord : Foie gras, roquefort, chocolat.

Conditionnement : Bouteilles de 75 cl.