

Fiche Technique : AOC SAINTE-FOY COTES DE BORDEAUX BLANC

Nom du Domaine : Château Trois Fonds

Propriétaire : EARL VALPROMY-DEFFARGE

Appellation : AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux Blanc

Cépages : - Sauvignon (70%)
- Muscadelle (20%)
- Sémillion (10%)

Terroir et exposition : Le vignoble est situé pour moitié en plaine (sol argilo-calcaire et graves), et pour l'autre sur plateau (sol argilo-calcaire et boulbène) .

Densité : 3 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble : 18 ans

Taille : Guyot Simple

Conduite du vignoble : Enherbement naturel un rang sur deux, le deuxième rang étant travaillé. De plus, nous procédons à un épamprage mécanique et non chimique des vignes.

Mode de vinification : L'élevage et la vinification des cépages sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Après éraflage, le raisin est pressuré puis refroidi à 5-8°C pendant 48 heures. Nous procédons ensuite à une opération de déboutage. La fermentation se fait à une température de 18-20°C puis le vin est soutiré, collé et filtré sur terre et plaques avant d'être mis en bouteilles au chai.

Mis en bouteille au château

Caractère : Un vin jaune brillant, nuance verte.

Le nez puissant, typé sauvignon, des notes de fruits.

En bouche, l'attaque est vive, arôme floral, longue persistance, bien équilibré.

Dégustation : ce vin se déguste à 14°C avec des fruits de mer, coquillages, huîtres, du poisson, de la charcuterie, ainsi qu'en apéritif.

Nombreuses récompenses sur le Guide Hachette.

Garde : de 2 à 5 ans

Production annuelle : 12 000 bouteilles

Bonne dégustation !

