

Fiche Technique : AOC SAINTE-FOY BORDEAUX BLANC SEC SAUVIGNON

CUVEE BENJAMIN

Nom du Domaine : Château Tour de Goupin

Propriétaire : EARL VALPROMY-DEFFARGE

Appellation : AOC Sainte-Foy Bordeaux Blanc

Cépages : - Sauvignon (100%)

Terroir et exposition : Argilo-calcaire,
exposition sur pentes rocheuses

Densité : 3 300 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble : 30 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.

Mode de vinification : L'élevage et la vinification du Sauvignon sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Après éraflage, le raisin est pressé puis maintenu à basse température pendant 5 jours. Ensuite le jus est mis en barriques (1/2 neuves, 1/2 un an) pour effectuer la fermentation, à l'issue de celle-ci, nous faisons un bâtonnage régulier des lies pendant un an pour obtenir rondeur et finesse.

Mis en bouteille au château

Caractère : couleur jaune doré, brillant.

Nez très aromatique, boisé, miellé, noisette, fruits secs.

En bouche, onctueux à l'attaque, frais, fin, bien équilibré, avec une pointe de nervosité, longue persistance aromatique en final.

Dégustation : Un vin à servir bien frais, en apéritif, sur des poissons fumés, avec un plat à base de curry. Il est excellent et se suffit à lui-même.

Garde : peut se garder jusqu'à 7-8 ans..

Production annuelle : 2 100 bouteilles

Bonne dégustation !



Château Tour de Goupin

Earl Valpromy- Deffarge

1 Goupin, 33890 Gensac

Tél : 05 57 47 40 76

Email : earl.valpromy-deffarge@orange.fr