

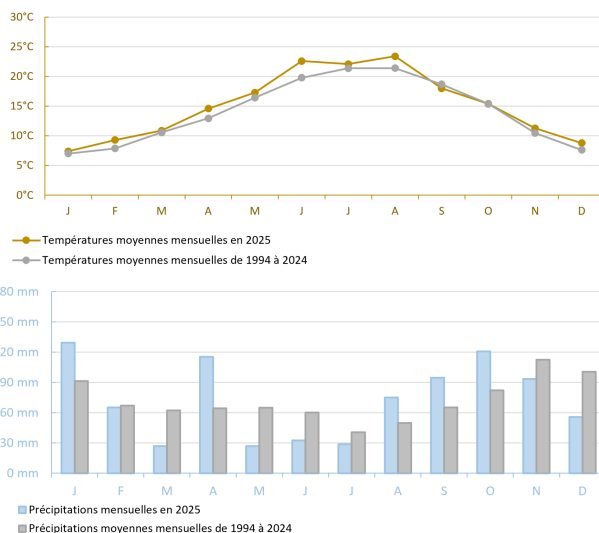


Aile d'Argent

MILLÉSIME 2025

CLIMATOLOGIE

Un hiver doux accompagné d'une pluviométrie légèrement déficitaire favorise le réchauffement des sols et un débourrement fin mars en avance de quelques jours par rapport à la moyenne. Le début du printemps est marqué par un mois d'avril particulièrement arrosé avec un cumul de précipitations supérieur de 80 % à la normale des 30 dernières années. Les températures, quant à elles, restent au-dessus des moyennes. A partir du mois de mai, une météo estivale s'installe et perdure jusqu'à la fin août. Ces conditions induisent une accélération du développement de la vigne et engendrent une floraison rapide et homogène. La contrainte hydrique est importante mais sans excès et permet, à la faveur d'une période plus tempérée la deuxième quinzaine de juillet, une véraison très rapide et sans encombre. Août connaît des températures élevées, supérieures à la moyenne, et un déficit pluviométrique durant les trois premières semaines du mois. Cette météo chaude et sèche accentue la vitesse de maturation des raisins, notamment sur les cépages blancs. La dégustation des baies confirme l'atteinte de la maturité optimale très précocement. Afin de préserver la fraîcheur aromatique et l'équilibre des vins, la récolte débute dès le 19 août, soit avec 13 jours d'avance par rapport à la moyenne des 10 derniers millésimes, et un record historique pour Aile d'Argent.



VIGNOBLE

Surface en production	9 ha
Age moyen	14 ans
Type de sols	Sablo-graveleux et argilo-calcaire

ÉLEVAGE

Barriques neuves	45 %
Durée d'élevage	9 mois

CYCLE VÉGÉTATIF

DÉBOURREMENT

5 avril

FLORAISON

Du 24 au 29 mai

VÉRAISON

Du 23 au 29 juillet

VENDANGES

Du 19 au 28 août

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc	63 %
Sémillon	29 %
Sauvignon Gris	7 %
Muscadelle	1 %

DONNÉES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,6 %
pH	3,13
% fermentation malolactique	0 %

NOTES DE DÉGUSTATION

Aile d'Argent 2025 offre l'expression mûre de ce millésime. Vendangés fin août, les raisins gorgés de soleil ont apporté des arômes de fruits blancs à noyaux soulignés par des notes florales, qui s'expriment pleinement. Il est ample, rond, généreux, avec une pointe de zeste d'agrumes en fin de bouche apportant un léger côté acidulé qui vient parfaitement équilibrer et dynamiser l'ensemble.