

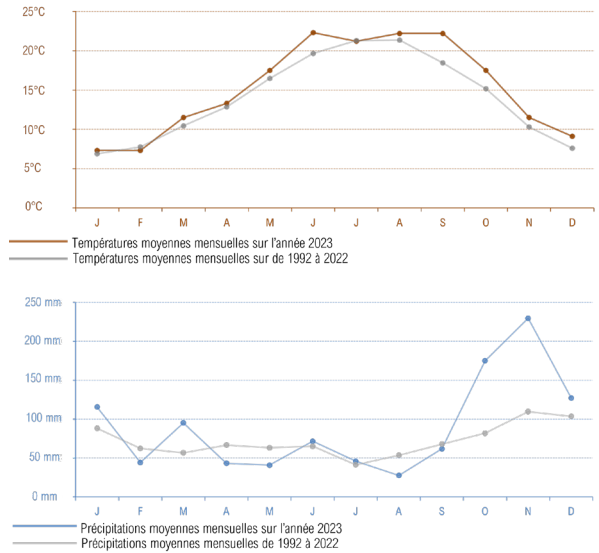


Aile d'Argent

MILLESIME 2023

CLIMATOLOGIE

L'hiver doux et pluvieux permet une recharge en eau des sols après une année 2022 marquée par un déficit de précipitations. Le cycle de la vigne reprend dans de bonnes conditions début avril, malgré un épisode gélif sans conséquence. La tendance d'une année 2023 s'inscrivant comme l'une des plus chaudes connues, se confirme au fil des mois. La douceur associée à un régime de précipitations proche de la normale tout au long du printemps, conduit à une accélération de la croissance de la plante. Dans ce contexte climatique favorable, la floraison se déroule parfaitement fin mai, avec une avance de 5 jours. Le mois de juin conclut la saison avec un record, s'établissant comme le plus chaud depuis le début de nos enregistrements en 1962. La vigne poursuit son évolution à un bon rythme, l'avance de plusieurs jours par rapport à la moyenne se maintenant. Au cœur de l'été, alors que la France est soumise à des vagues successives de canicules, la façade atlantique et le vignoble bordelais ne connaissent que deux épisodes de fortes chaleurs fin août et début septembre, cette dernière marquant le lancement des vendanges. Durant la récolte, des conditions climatiques instables s'installent, avec une alternance entre des journées chaudes et ensoleillées, et des épisodes orageux. Les raisins profitent de chaque moment propice pour gagner en maturité, tandis que les précipitations permettent un affinage des pellicules tout en ralentissant l'accumulation des sucres. La dernière semaine de septembre offre un soleil estival et une météo idéale pour conclure ces vendanges 2023.



VIGNOBLE

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

ELEVAGE

Barriques neuves	45 %
Durée d'élevage	9 mois

CYCLE VEGETATIF

DEBOURREMENT

Du 9 au 12 avril

FLORAISON

Du 31 mai au 3 juin

VERAISON

Le 2 août

VENDANGES

Du 29 août au 6 septembre

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc	50 %
Sémillon	44,5 %
Sauvignon Gris	5 %
Muscadelle	0,5 %

DONNEES TECHNIQUES

Titre Alcoométrique Volumique	13,5 %
pH	3,20
% fermentation malolactique	0 %

NOTES DE DEGUSTATION

Jaune pâle aux reflets verts, le vin, à la fois intense et expressif, dévoile des arômes d'agrumes et de fruits blancs, avant d'évoluer sur des notes exotiques, minérales et de poivre blanc. Frais et acidulé sur des nuances citronnées et épicées, il se révèle ensuite plus onctueux laissant s'exprimer des saveurs de viennoiserie, de feijoa et d'abricot. De délicates notes toastées et grillées accompagnent harmonieusement la fin de bouche.