



Graves blanc - Millésime 2019

Surface de la propriété : 30,2 ha dont 12 ha en raisins blancs en production

Composition en cépages : 38 % Sauvignon
2 % Sauvignon gris
60 % Sémillon

Travaux en vert : un effeuillage manuel a été réalisé sur les parcelles de Sémillon fin juin.
un éclaircissage a été fait sur toutes les parcelles de Sémillon.

Dates de mi floraison : 7 juin pour le Sauvignon blanc et Sauvignon gris.
12 juin pour le Sémillon

Dates de vendanges : Sauvignon gris et Sauvignon blanc : du 6 au 12 septembre.
Sémillon : du 16 au 19 septembre.

Rendement : 30 hl / hectare pour le Sauvignon et 53 hl/ha pour le Sémillon

Vinification Elevage : 58 % en cuves inox
21 % en barriques neuves
21 % en barriques d'un an.

La climatologie en 2019.

Tout a commencé le 29 mars avec un débourrement précoce proche du millésime 2016.

Les mois d'avril et de mai qui ont été plutôt froids et pluvieux n'ont pas permis de garder l'avance du début de saison.

Le mois de juin chaud et sec a permis un développement végétatif homogène et assez rapide. La période pluvieuse du début de mois n'a pas eu beaucoup de conséquences sur la floraison qui s'est globalement bien déroulée.

Les mois de juillet et d'août ont été chauds et secs avec une pluie notable de 35 mm fin juillet soit en tout début de véraison : l'idéal. Un orage mi-août a permis à nos vignes de ne pas subir un stress aigu dû à un ensoleillement important et à des températures élevées. Les nuits fraîches ont permis à nos pieds de vigne de garder tout leur potentiel aromatique tout au long de cet été.

Tout était réuni pour un grand millésime de blanc avec des équilibres sucres / acidité parfaits.