

# Château Rioublanc

## Bordeaux blanc sec

*Un blanc aromatique, fruité (agrumes, pêche, ananas, poire), floral et minéral pour les entrées, le fromage...*



Philippe Carretero  
Vigneron-Oenologue



Bouteille lourde, habillage moderne avec capsule personnalisée et bouchon liège. Une contre-étiquette informative personnalisée est possible.

**Appellation :** Bordeaux. Situation : à 15km au Nord de Libourne.

**Millésime :** 2015

**Terroir :** plateau argilo-limoneux sur argile à crasse de fer.

**Cépages :** 50% Sauvignon (pour l'intensité aromatique) et 40% Sémillon (pour la structure et l'aptitude au vieillissement) 10% Colombard (pour la fraîcheur). Cette assemblage équilibré signe le profil de ce blanc.

**Mode de production :** BIO (certification Ecocert).

La qualité d'un vin se fait à la vigne. Comme dans les meilleurs Crus, le vignoble planté à haute densité (5000 ceps/ha) est cultivé en bio pour respecter la plante, la vie du sol et... le Terroir. Depuis la taille jusqu'aux vendanges tous les travaux sont réalisés par une équipe nombreuse de salariés permanents et expérimentés.

**Vendanges manuelles** pour préserver les arômes et éviter toute oxydation.

**Rendement :** 50hl/ha. - **Quantité :** 26 000 bouteilles

**Vinification :** Les cépages sont vinifiés séparément. La vendange est éraflée et amenée par tapis élévateur dans le pressoir. Une macération pelliculaire de 3 heures, à l'abri de l'oxygène, assure l'extraction des arômes. Le pressurage se déroule en douceur sur deux heures, à basse pression. Le jus est amené à 12° pour un débordage statique de 24 heures (pour affiner, sans dépouiller). Un levurage assure la netteté aromatique. La fermentation est menée à température contrôlée. Ce vin blanc, issu de raisins parfaitement mûrs, est par nature assez gras. Il reste juste 2g/L de sucre résiduel ce qui magnifie son équilibre en bouche.

L'élevage se poursuit en cuve souterraine pour une clarification naturelle. Une simple filtration sur plaques de celluloses se fait avant la mise en bouteille. Nous réalisons la mise en bouteille au château avec notre matériel.

Les bouteilles sont stockées dans notre chai parfaitement isolé avec une régulation des températures par ventilation thermostatée.

**Analyse :** Alcool : 12,7 - PH : 3,38 - SO2 total : 96 mg/L - Sucre : 2 g/L

**Conservation :** Ce vin, pourra conserver toute sa qualité pendant 2 à 3 ans.

**Description :** Belle robe dorée. Le nez est intense, très élégant avec des notes de poires, de pêches, de fleurs blanches (acacia) et d'agrumes. La bouche est assez vive, avec une belle rondeur, on y retrouve tout le fruité du nez et une note minérale. La persistance en bouche est longue et agréable.

**Accords mets et Vins :** Ce vin sera apprécié sur les entrées de charcuterie, sur les plats de poissons ou de crustacés. Il sera tout indiqué sur un plateau de fromage, avec un chèvre ou un fromage à pâtes molles à croûte lavée (Epoisses, Livarot...). L'été, dégustez-le à l'apéritif en « petit blanc de comptoir »... une gourmandise !



**Récompense :** Médaille d'or au Challenge Millésime Bio 2016.