



**Production :**  
240 000 bouteilles

**Surface :**  
30 ha

**Encépagement :**  
35 % Sauvignon Blanc  
15 % Sauvignon Gris  
50 % Sémillon

**Terroir :**  
Argilo-graveleux à tendance acide

**Densité :**  
5000 pieds/ha

# Château Thieuley

## AOC Bordeaux Blanc

### Technique de Vinification :

1. Macération pelliculaire de 12 à 18 heures
2. Pressurage pneumatique sous azote
3. Débourage et stabulation à froid
4. Fermentation alcoolique en cuves inox entre 16°C à 18°C
5. Elevage sur lies fines en cuves inox pendant 3 à 5 mois

### Commentaires de dégustation :

Couleur jaune clair, robe limpide. Belle intensité aromatique avec des notes exotiques au premier nez puis un retour olfactif légèrement floral. La bouche est onctueuse, pleine et fraîche.

### Récompenses :

2009 : Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2010, Médaille de Bronze au Challenge International du Vin 2010

2008 : Médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2009, Citation Guide Hachette 2010

2007 : Prix des Vinalies 2008, Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 08

RVF (février 2009) : 16/20, Vin du Mois Decanter Janvier 2009