



Production :

5 000 bouteilles
(0,50l)

Surface :

1,5 ha

Encépagement :

60 % Sémillon
40% Sauvignon Gris

Terroir :

Côteaux exposés sud.
Graves argileuses.

Densité :

6000 pieds/ha

Clos Sainte Anne

AOC Premières Cadillac Liqueureux

Technique de Vinification :

1. Vendange 50% botrytisée, 50% passeurillée
2. Récolte manuelle. 2 à 3 tries sélectives selon les parcelles et les millésimes.
3. Pressurage des raisins long et lent
4. Fermentation en barriques à température contrôlée
5. Elevage de 4 à 6 mois en barriques.
6. Mise en bouteilles précoce pour éviter des doses de SO2 trop importantes.

Commentaires de dégustation :

Dans ses premières années, le nez est marqué par des arômes exotiques (pamplemousse, litchie, ananas). A l'évolution, le nez développe des arômes de poire, de coing et d'abricot. L'équilibre en bouche est assez unique, très loin de celui des Sauternes. On recherche des un équilibre axé sur la fraîcheur aromatique plus que sur la richesse et la sucrosité. La garde est de 4 à 8 ans.