

# 2021, ROCK aNd ROLL

Dans un contexte météorologique parfois compliqué, marqué par la fraîcheur des températures et un faible déficit hydrique, 2021 se présente en « **millésime de terroirs** ».

Les pluies au moment de la floraison réduisent fortement le potentiel quantitatif de la récolte et les températures fraîches ralentissent la maturation des raisins.

A la fin du mois d'août, le soleil revient au moment des premiers contrôles de maturité. Les vendanges démarrent le 9 septembre avec les plantes de Sauvignon blanc, avant la Muscadelle et le Sémillon, et s'étalent sur six jours sous de très belles conditions météorologiques.

Environ 75 % des jus sont vinifiés en barriques individuellement thermo-régulées. La fraîcheur des arômes est préservée tout au long du processus. Les vins sont bâtonnés sur lies de façon régulière et embouteillés après six mois d'élevage.



## Appellation

Bordeaux Blanc

## Elevage

Six mois en barriques sur lies  
(50 % bois neuf)

## Surface

7 hectares

## Assemblage

79 % Sauvignon blanc  
15 % Sémillon  
6 % Muscadelle

## Sol

graves garonnaises

## Vendanges

manuelles,  
avec tri sélectif dans la vigne

## Analyses

Acidité : 4,6 g/L d' $H_2SO_4$   
Alcool : 12,98 % vol.  
pH : 3,27