

Château Sirio



Fiche Technique

Château Sirio Graves Blanc 2020

L'année 2020 :

Un millésime défini par un printemps doux et humide, suivi d'un été sec et chaud. Quelques précipitations fin août ont été très bienvenues pour nos vignes et le temps est resté chaud et sec pendant les vendanges. Notre blanc 2020 est un millésime généreux et équilibré, avec un nez fruité et fin et beaucoup de vitalité et d'énergie en bouche.

Dégustation :

Couleur or très pâle. Nez d'agrumes avec des notes minérales. En bouche le vin est rafraichissant et légèrement crémeux. Des notes citronnées, de pomelos, avec une pointe de gingembre. La bonne structure du vin en assure l'expression fruitée jusqu'à la finale toute en fraîcheur.

Appellation : Graves

Nature du sol : Galets et sable en surface, calcaire en profondeur

Encépagement : 80% Sauvignon, 20% Sémillon

Densité de plantation : 6200 pieds par hectare

Âge moyen des vignes : 35 ans

Taille : Guyot Double

Conduite du vignoble : Raisonnée. Les vignes sont entretenues par les labours traditionnels, les sols nourris avec des fumures organiques à base de composts végétaux. Ebourgeonnages, palissages, effeuillages sont effectués à la main avec un soin méticuleux. Pas de produits CMR, pas d'anti-botrytis.

Vendanges : Cueillette manuelle

Vinification : Fermentation dans des cuves en béton thermorégulées. Pressurage lent, protégé de l'oxydation.

Elevage : Le Sauvignon a été élevé pendant sept mois en cuves thermorégulées avec un brassage régulier des lies, le Sémillon pendant sept mois en fûts de chêne français neufs.

Mise en bouteille : Tous nos vins sont mis en bouteille à la propriété. Nous utilisons du verre léger afin de réduire notre empreinte carbone.

Bouchon : technique DIAM en liège

Degré alcoolique : 13°