

# Sauvignon Blanc 2024

**Appellation:** BORDEAUX BLANC

**Assemblage:** 100% Sauvignon Blanc

**Cépages:** Argilo-limoneux

**Vignoble:** Certifié Agriculture Biologique



**Vinificateur:**

- Caroline Fleur

**Degré d'alcool :** 12%

## Commentaire de dégustation:

Les raisins, récoltés au début du mois de septembre, présentent une maturité optimale. Une macération pelliculaire à froid de 48 heures a été réalisée afin d'extraire et de révéler toute la complexité aromatique du fruit. Le pressurage, doux et effectué à l'abri de l'oxydation, permet d'obtenir un jus pur et délicat. Celui-ci est ensuite maintenu au froid pendant sept jours pour favoriser l'éclaircissement naturel et poursuivre la migration des arômes. Après cette phase, les plus grosses bourbes sont éliminées, puis le jus est de nouveau placé au froid (4 °C maximum) pendant cinq jours supplémentaires.

La fermentation débute ensuite à 14 °C, grâce aux levures spécifiques à notre terroir de Juillac, et se poursuit pendant une dizaine de jours à 16 °C. À l'issue de la fermentation alcoolique, un élevage sur lies fines est mené avec un brassage régulier, apportant au vin rondeur et volume en bouche.

## Notes de dégustation:

Robe jaune pâle aux reflets argentés. Le nez, expressif et éclatant, s'ouvre sur des notes d'agrumes — pamplemousse rose notamment — mêlées à des arômes de fruits blancs tels que la pêche de vigne. En bouche, l'attaque est ample et juteuse, dominée par les agrumes. La finale, longue, laisse une impression de fraîcheur et d'élégance.



**Château La Roberterie**

1 Robert, 33890 Juillac, France  
info@laroberterie.com

[www.laroberterie.com](http://www.laroberterie.com)