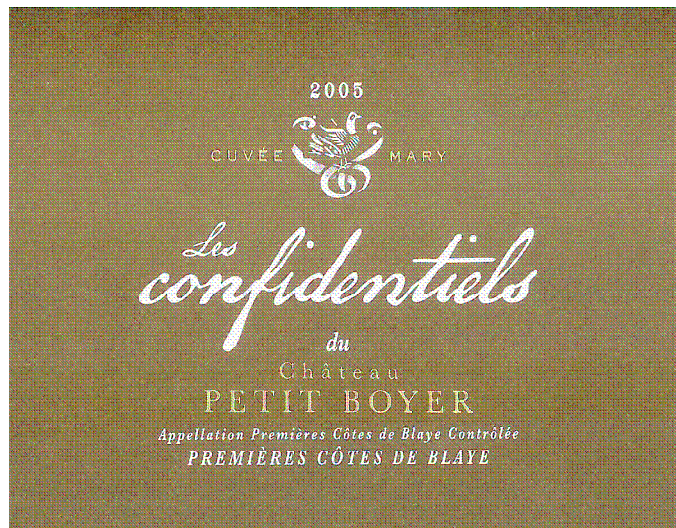


LES CONFIDENTIELS DU CHATEAU PETIT BOYER



MARY 2007

A.O.C. BLAYE COTES DE BORDEAUX BLANC

Nature du sol :

Argilo-calcaire et argile forte

Encépagement :

100 % sauvignon

Rendements :

35 hecto/hectare

Les Vignes :

Vignoble de petites parcelles éclaté géographiquement pour jouer sur les expositions

Age moyen des vignes :

20 ans

Les vignes :

Le vignoble est suivi depuis 1996 en lutte raisonnée. Un effeuillage à la main, des vendanges en vert et une récolte manuelle sont réalisés.

Vinifications :

Vendanges manuelles en cagette avec tries. Le pressurage est réalisé après macération pré-fermentaire à froid. La fermentation alcoolique s'effectue en fûts neufs.

L'élevage :

Un élevage sur lies avec bâtonnage pendant 12 mois. Puis passage en cuve pendant 3 mois.

une explosion de saveurs

EARL DES VIGNOBLES BIDEAU PERE ET FILS

La Pistolette - 33 390 CARS - TEL 05.57.42.19.40 - FAX : 05.57.42.33.49

bideau.jv@wanadoo.fr - site : www.petit-boyer.com

SIRET 41074216700019 APE 011G - N° TVA : FR 11 410 742 167