



Château Le Bourdillot

AOC Graves Blanc

Historique : Le Château Le Bourdillot appartient à la famille Haverlan depuis 1906. Quatre générations se sont succédées sur ce terroir d'exception. On retrouve cette propriété sur un plan datant de 1818 (plan exposé dans les bureaux du Château).

Terroir : Situées sur la commune de VIRELADE, les vignes sont plantées sur les terrasses de la Garonne. Le sol constitué de graves sèches très caillouteuses donne une maturité parfaite aux raisins, quel que soit le millésime. La surface moyenne pour ce vin est de 2.40 hectares avec des vignes de 30 ans d'âge.

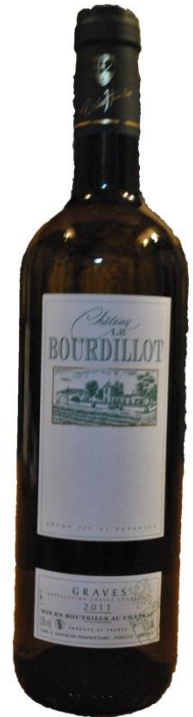
Densité de plantation : 5 500 pieds/Ha

Cépages : Sémillon 50%, Sauvignon 50%

Vinification et élevage : La vendange est manuelle avec sélections des grappes. Le vin est fermenté à 18°C en barriques neuves (30%) et en cuves inox avec thermo régulation (70%) puis élevée pendant 3 mois sur lies totales avec bâtonnage.

Potentiel de vieillissement : Ce vin est à boire mais peut attendre 3 à 5 ans.

Dégustation : Ce vin se distingue par son assemblage de 50% sémillon qui donne le gras, la rondeur et des notes de miel d'acacias et de 50% sauvignon qui apporte la fraîcheur par son bouquet d'ananas et d'agrumes et un palais croquant. Le boisé fin et élégant procure une longue finale qui porte à merveille des arômes de fruits de la passion.
A déguster avec des fruits de mer, des salades de fruits frais



Château Le Bourdillot belongs to the family Haverlan since 1906. Four successive generations on this exceptional soil. We found this property on a map dating from 1818 (map exposed in this offices of the Château)

Situated in Virelade, the vines are planted on terraces of the Garonne. The soil is constituted of serious very stony dry gives a perfectly ripe grapes, whatever the vintage. The average area for this wine is 2,4 hectares with the vines 30 years of age.

The work of soil is done mechanically while the harvest is manual selection with clusters. The wine is fermented at 18°C in new barrels (30%) and in stainless steel tanks with temperature (70%) then high during 7 months on lees with stirring.

This wine is characterized by its assembly of 50% Sémillon gives fat, roundness and notes of honey accacias and 50% sauvignon brings freshness by its bouquet of pineapple and a citrus palate. The woodland provides a fine and elegant long finish doing great aromas of passion fruit.