



Château Le Bourdillot

Domaine des Lucques

AOC Graves Blanc

Historique : Le Domaine des Lucques est l'une des plus anciennes propriétés de Portets. En 1929, Monsieur Laconfourque, grand-père maternel de Patrice Haverlan, commercialisait déjà en bouteilles sa production de Graves rouge, Graves blanc (Domaine des Lucques) et Bordeaux Supérieur rouge (Château La Gravette des Lucques).

Terroir : Situées sur la commune de PORTETS, au cœur de la région des Graves, les vignes sont plantées sur les terrasses de la Garonne, près du fleuve afin de produire des vins principalement axés sur le fruit et la souplesse. Le sous-sol constitué de graves très caillouteuses donne une maturité parfaite aux raisins, quel que soit le millésime. La surface moyenne pour ce vin est de 1 hectare avec des vignes de 30 ans d'âge.

Densité de plantation : 5 500 pieds/hectares

Cépages : Sémillon 70%, Sauvignon 30%

Vinification et élevage : La vendange est faite mécaniquement avec table de triage intégrée sélective process. Le vin est fermenté à 18°C en barriques neuves (15%) et dans des cuves inox avec thermo-régulation (85%), puis élevé pendant 3 mois sur lies totales avec bâtonnage.

Potentiel de vieillissement : Ce vin est à boire mais peut attendre 2 à 5 ans.

Dégustation : Ce vin se caractérise par des notes de fruits exotiques, de fruits de la passion mais aussi de pamplemousse, il se marie agréablement avec des coquillages, crustacés, du lapin, porc, volaille mais aussi des salades de fruits frais.

