

CHÂTEAU DE VIMONT

A.O.C GRAVES BLANC

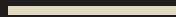

2018



Le printemps particulièrement pluvieux fut marqué par de violents épisodes de grêle et des pluies fréquentes. Malgré ces conditions météorologiques surprenantes jusqu'au début de l'été, des conditions sèches et très ensoleillées ont pu s'installer à partir de la mi-juillet et se maintenir jusqu'à la fin octobre. Toutefois, le contexte singulièrement humide du printemps institua une combinaison idéale pour la prolifération du mildiou, particulièrement agressif cette année.

La récolte des raisins blancs débuta avec le Sauvignon Blanc, le 03 septembre. Sur les Graves, ils ont conservé une couleur et une fraîcheur aromatique étonnante. La cueillette du Sémillon se prolongea jusqu'au 11 septembre avec un état sanitaire parfait. Le millésime 2018 constitue une réussite pour le Graves Blanc sec.

Parcelle

Type de terrain	Sols graveleux, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux
Âge moyen	35 ans
Sémillon	80% 
Sauvignon Blanc	20% 

Vinification

Vendanges	Manuelles avec tri sélectif à la vigne
Elevage	En fûts de chêne français – de 6 à 8 mois dans un chai climatisé Batonnage régulier sur lies fines

Commentaire de dégustation

Ce vin se drape d'une belle robe jaune clair aux reflets verdoyants. Le nez s'ouvre sur un bouquet agréable de notes exotiques (oranges amères, citron) et de fruits de la passion. L'attaque en bouche est friande et fruitée, puis évolue vers un bel équilibre entre acidité et minéralité. D'une belle longueur en bouche, cet élégant Graves Blanc s'achève sur une finale souple et bien équilibrée.

Ce millésime annonce un plaisir immédiat et d'intéressantes alliances avec des poissons cuisinés.

