

Château Pas de l'Âne

OPTIMUS

*Originaire de Bordeaux, le **SEMILLON** est un cépage blanc faisant partie des plus prestigieux en France. Il permet l'élaboration de grands vins blancs secs avec de faibles acidités, beaucoup de rondeur et de très beaux arômes de fleurs blanches (type acacia). Ils sont dotés d'une grande longévité.*

Appellation : Bordeaux Blanc

Cépage : 100% Sémilion

Âge moyen des vignes : 35 ans

Production : 2 400 bouteilles



Viticulture :

Les rangs ont un enherbement naturel et les sols sont travaillés sous les pieds pour proscrire l'utilisation de désherbants. Les vignes sont taillées en guyot double en fonction de la vigueur des pieds pour optimiser la qualité. La certification HVE 3 témoigne de notre engagement constant à adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la biodiversité.

Vendange :

Le Sémillon est reconnu pour dévoiler toute sa splendeur à pleine maturité. La récolte est effectuée mécaniquement à l'aube pour profiter de la fraîcheur matinale. Une attention particulière est portée pour préserver l'intégrité et la qualité des raisins jusqu'au pressurage.

Vinification :

La vinification et l'élevage s'effectuent en barriques neuves (70%) de chêne français et en amphores de grès (30%). Un bâtonnage sur lie fine est régulièrement effectué jusqu'à obtenir un vin blanc sec avec beaucoup de rondeur, de volume, de notes de fruits exotiques et de fruits à chair blanche.

91 pts. JAMESSUCKLING.COM

De bonne intensité, le bouquet révèle des nuances de torréfaction et une touche de pierre à feu complétées par des notes de pêche blanche. Frais et légèrement salin en attaque, le vin est harmonieux et désaltérant ... une belle réussite.

James Suckling

90 pts. Yves Beck

J'aime les nuances fumées et de silex des arômes de moelle de citron vert et de papaye. Il est moyennement corsé, cireux et piquant, avec des couches texturées et savoureuses.

Yves Beck

Contacter **Nicolas BAPTISTE**
www.chateau-pasdelane.com - chateaupasdelane@orange.fr
2683 route de libourne 33330 St Emilion - (+33) 680 881 878