



## Château Les Combes Bordeaux Blanc

Superficie: 1,5 hectares

Cépage: Blanc 90%, Sémillon 10%

Age des vignes : 30 ans

Densité: 5000 pieds par hectare

Production: 30 000 à 35 000 bouteilles

Altitude: 35 mètres

Exposition: est et nord

Taille: guyot simple

Sol: Argilo-sableux

Histoire: première propriété familiale acquise à la fin du 19ème siècle, le Château Les Combes est aujourd'hui représentée par une gamme large de Bordeaux Blancs (secs et moelleux), Rosé et Lussac-Saint-Emilion. La totalité du vignoble était plantée en variétés de raisins blancs jusque dans les années 1970. Aujourd'hui, 8% du vignoble est toujours travaillé avec Sauvignon blanc et Sémillon. C'est l'un des vins les plus qualitatifs de l'appellation.

Vignoble : A la taille, l'ébourgeonnage (couper un bourgeon sur deux) est systématique. Dés que la vigne pousse, l'épamprage manuel est réalisé (couper les bois sans raisin absorbant de la sève) dans la tête du pied de vigne et à la base. Les effeuillages permettent la maturation optimale des raisins sans altérations. Les raisins sont vendangés à maturité arômatique, pour conserver fraîcheur et fruité. La vendange est protégée jusqu'à l'encuvage

Chai : dès réception de la récolte, celle-ci est éraflée, triée puis foulée. L'encuvage en cuve protégée de l'oxydation permet de garder la fraîcheur et le fruité.

La macération préfermentaire à froid de quelques heures optimise l'extraction de la couleur est des arômes. Puis les raisins sont pressés afin d'obtenir un jus clair et jaune pale. Après une journée, ce jus est débourbé et la fermentation à basse température est réalisée.

L'élevage sur lies fines pendant 4 mois avec batonnage se termine par les assemblages et la préparation à la mise en bouteilles.

Les vins : Il ,se déguste à 8°C environ. D'une très belle robe or pale avec des reflets verts, ce vin est limpide et brillant. Le nez intense d'agrumes et de fleurs blanches est très expressif, des notes de litchis, de fruit de la passion se révèlent à l'aération. L'attaque est franche et dévoile une bouche généreuse, ronde et fruitée. Frais et tout en finesse, ce vin accompagnera fruits de mer, poissons et viandes blanches, ainsi que la cuisine asiatique.

Les huîtres et les asperges subliment également ce vin, tout comme certains fromages de chèvre.