



*Famille Borderie*  
GRAND VIN DE BORDEAUX

## Chateau Les Combes *Bordeaux supérieur Blanc*

*Superficie : 1 hectare*

---

*Cépage : Sémillon 100%*

---

*Age des vignes : 30 ans*

---

*Densité : 5000 pieds par hectare*

---

*Rendement : 30 hectolitres*

---

*Altitude : 35 à 60 mètres*

---

*Exposition : nord*

---

*Taille : guyot double et cordon*

---

*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. Avec le Crémant, c'est le vin le plus ancien du domaine dans notre collection, certaines bouteilles datant d'avant 1945. Vin de plaisir, sans prétentions, il est produit les années propices à la concentration en sucre seulement.

**Vignoble :** A la taille, l'ébourgeonnage (couper un bourgeon sur deux) est systématique. Dès 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 en surmaturité, lorsque la peau flétrie ou mieux, lorsque la pourriture noble s'installe.

**Chai :** dès réception de la récolte, celle-ci est éraflée, triée puis foulée et pressurée. Le cycle de pressurage long permet d'obtenir un jus concentré en sucre et de couleur jaune d'or. Après une journée, ce jus est débourbé et la fermentation à basse température est réalisée. Lorsqu'il reste environ 50 à 60 grammes de sucres résiduels, le mutage est réalisé par une descente en température brusque. La filtration tangentielle inhibe définitivement tout départ fermentation intempestif.

**Les vins :** il se déguste à environ 8°C. Très belle robe dorée, qui au vieillissement s'affirme et s'assombrie vers des nuances plus intenses et brunes.

Le nez d'agrumes, de pomme fraîche, de miel est intense, avec des notes de coing, de fruit confit sur certains millésimes. La bouche est sucrée, douce et ample.

L'équilibre de ce vin est délibérément moelleux et fruitée. Ce vin équilibré permet le service à l'apéritif, sur un foie gras (pas trop sucré, ce qui ne le rend pas régaland), ou bien sûr sur les desserts.