

ARMANCE

2015

SAINTE-FOY BORDEAUX
BLANC SEC

Armance est une héroïne de Stendhal. La sonorité de ce prénom est cristalline. Il évoque un caractère ancien, mais noble auquel il associe douceur, élégance et retenue. On rêve d'une promenade romantique sur un lac... Déclinée en blanc, la cuvée Armance est une cuvée confidentielle.



Vin biologique et
biodynamique



Terroir
Assemblage
Superficie
Age des vignes
Densité de plantation
Rendement

Le millésime

Méthodes culturales

Vinification

Elevage

**Commentaire de
dégustation**

Accords Mets et Vins

Degré d'alcool

Argilo-calcaire et limono-argileux
60 % Sémillon, 40 % Sauvignon gris
1 HA
30 ans
4500 à 5500
30 HL/HA

Très belle année, millésime solaire. On renonce à un effeuillage qui porterait tort au raisin au vu de la chaleur annoncée et de la véritable canicule qui s'ensuit. Les baies seront plus petites mais, corollaire, belles et bien concentrées. Les vendanges se déroulent calmement et permettent de mener chaque parcelle à sa maturité optimale.

Travail mécanique sous le rang et travail du sol un rang sur deux. Enherbement naturel et maîtrisé sur le rang non travaillé. Taille Guyot mixte à 7 yeux. Petites façons manuelles dont un épamprage de tête soigné.

Macération de 12 heures en pressoir pneumatique. Pressurage doux après écoulage des jus de goutte. Débourage par le froid de 24h puis soutirage à l'abri de l'oxydation. La fermentation alcoolique démarre naturellement. En fin de fermentation bâtonnage des lies. Pas de fermentation malolactique.

Ce vin blanc est maintenu sur lies fines pendant un court élevage de trois mois.

Belle couleur jaune paille, nez expressif, sur des notes de noisettes grillées, d'orange et de sauvignon. L'attaque en bouche est souple, ample, le vin possède une belle matière et également beaucoup de fraîcheur en finale.

Viandes blanches, volaille, fromages forts ou à pâte persillée. Nous l'avons apprécié avec un veau au citron et au vin blanc.

14,50% Vol.

EARL CHÂTEAU LES MANGONS

33220 PINEUILH - FRANCE

Tél : +33 (0)5 57 46 17 27 – Mob : +33 (0)6 47 13 69 79

Email : info@chateaulsmangons.com

N°TVA : FR 673 537 304 68