

# ARMANCE

## 2016

SAINTE-FOY CÔTES DE 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**

Argilo-calcaire  
100 % Sauvignon gris  
0,57 HA  
15 ans  
5500  
14 hl/HA

### Le millésime

Un automne et un printemps très pluvieux qui ont gêné le travail du sol avec un enherbement conséquent qui, cumulé à l'arrachage de notre sémillon, a donné une récolte très confidentielle et peu commune « un vrai petit nectar 100% sauvignon gris ».

### Méthodes culturales

Travail mécanique du sol. Taille guyot mixte à 6-7 yeux. Petites façons manuelles.

### Vinification

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.

### Elevage

Ce vin blanc est maintenu sur lies fines pendant un court élevage de trois mois qui le rend disponible à la mise en février.

### Commentaire de dégustation

Belle couleur jaune paille, nez de citron et orange confits avec des arômes de sauvignon bien mûr. La bouche est fraîche, vive, fine et élégante.

### Accords Mets et Vins

Apéritif, poisson et fruits de mer. Nous l'avons apprécié avec une sole meunière et une petite julienne de légumes.

### Degré d'alcool

15,00 % 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](mailto:info@chateaulsmangons.com)

N°TVA : FR 673 537 304 68