



Côtes de Duras Blanc *2005* *Château Molhière*

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Côtes de Duras
Encépagement :	Sauvignon
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire et molosses du Fronsodais en surface
Situation :	Sud, Sud-Ouest en plateaux
Production moyenne :	60000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	55 hl/ha
Vinification :	Sélection parcellaire fermentation en cuve thermo régulée
Elevage :	4 mois en cuve avec bâtonnage des lies
Vinificateur :	Patrick Blancheton
Propriétaire :	Patrick et Francis Blancheton

Analyse

Visuel :	Jaune pâle brillant avec de discrets reflets verts.
Olfactif :	Le nez dégage des senteurs d'agrumes, de pamplemousse rose. A l'aération apparaissent des notes florales et minérales qui laissent une impression de fraîcheur.
Gustatif :	L'attaque est ample et grasse. Le milieu de bouche est plein et agréablement relayé par une fine acidité qui rafraîchit le vin de belle manière.
Global :	Une appellation peu connue qui produit de remarquables rapports qualité/prix issus d'un cépage sauvignon bien mûr.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2009
Prix estimé à ce jour :	5.30 € TTC – Tarif Club : 4.80 € TTC
Accords mets - vin :	En apéritif, crustacés
Service :	Servir à 11°C