



*Château Périn de Naudine*  
**2003**  
*Graves*  
*Blanc*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Graves
<b>Encépagement :</b>	50 % Sémillon, 50 % Sauvignon blanc
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo calcaire et sablo graveleux
<b>Situation :</b>	Plateau, exposition sud
<b>Production moyenne :</b>	6000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	55 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation traditionnelle en barriques de chêne français.
<b>Elevage :</b>	8 mois sur lies en barriques
<b>Vinificateur :</b>	M. Colas
<b>Propriétaire :</b>	M. Colas

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Or jaune intense à jolis reflets verts.
<b>Olfactif :</b>	Le nez libère des senteurs d'agrumes confits, le pamplemousse se mêle d'arômes vanillés, finement boisés. A l'aération, l'ensemble gagne en complexité, des notes de bonbons anglais, de menthol apparaissent.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est grasse, de bonne ampleur. La bouche libère d'emblée un fruit généreux qui manque cependant un peu d'éclat. La finale est savoureuse, de persistance moyenne.
<b>Global :</b>	Un joli vin, dans le registre de la séduction. Il est à la fois riche et sec et développe agréablement le caractère variétal des cépages avec un élevage réussi.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2010
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	10.50 € TTC – <b>Tarif Club : 9.40 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Apéritif, tarte au citron
<b>Service :</b>	11 °C