



Château
La Ressaudie



Montravel « Reserve » 2021

Assemblage : 40% Sauvignon Blanc, 60% Sauvignon Gris

Vendanges : 17 Septembre SB, 29 Septembre SG

Fermentation : La vendange est entièrement égrappée puis triée pour éliminer tous les déchets verts, les corps étrangers, les raisins secs et les baies vertes ou malsaines. Celle-ci est ensuite laissée en macération pelliculaire pendant 24 à 48 heures et pressée. Le mout reste au froid pour un débouillage de 48 heures. Le jus clair est inoculé et fait sa fermentation en barrique neuves. Le vin est laissé sur lies fines et bâtonné pendant plusieurs semaines pour favoriser le développement aromatique et l'enrichissement de la bouche. L'élevage en fut va durer 9 mois. Une sélection des barriques sera faite pour ne garder que les meilleures pour cette « Reserve ». Le vin ne fait pas de fermentation malolactique.

Alcool : 13.2% **pH** : 3.43 **TA** : 3.60 g/L H₂SO₄

Production : Potentiel pour 1300 bouteilles (toujours en barriques)

Millésime : Le millésime 2021 est bien moins solaire que les millésimes des dernières années. Le gel et la pluie du printemps suivi par un été couvert ont contribué à une récolte limitée et à une maturité qui se fait désirer. Notre vignoble était très joli cependant, sans trace de maladie et avec une maturité aromatique et technologique croissante. Malheureusement, la grêle du 14 septembre nous atteint de plein fouet. Trente pourcents de notre récolte a été perdue en quelques minutes, et le reste du vignoble a souffert en profondeur. N'étant pas tout à fait à maturité, nous avons laissé le sauvignon blanc sur pied 3 jours de plus avant d'effectuer des tries intensives juste avant la récolte. Le sauvignon gris a fait l'objet de deux tries avant récolte et a pu rester sur pied jusqu'au 29 septembre.

Dégustation : Vin blanc sec, fruité, équilibré. Robe jaune or, brillante. Aromatique très florale, fruits murs à noyaux, agrumes, safran, et d'épices. Bouche ronde et volumineuse, restant fraîche et tendue. Un vin merveilleusement élégant, et d'une grande sophistication.