

Château La Grange Des Mauberts

Christophe PORCHER

Le principal trait de ton caractère ?
Je suis persévérant

L'occupation que tu préfères ?
J'aime faire du cheval

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?
La sincérité

Ce que tu aimes dans le vin ?

La passion de cultiver la vigne et son fruit ; le raisin, me vient de mon enfance. Elle s'est renforcée grâce à la rencontre d'hommes et de femmes amoureux du métier, mais également à la suite d'apprentissage et d'échanges de connaissances.
Ce métier oblige à se questionner très souvent et à être à l'écoute de nouvelles découvertes pour arriver à trouver le meilleur équilibre entre le terroir, la vie du sol et la vigne. Ceci dans le but de toujours produire des vins harmonieux, faisant ressortir cet équilibre recherché. Situé sur les coteaux, au sud de Sainte Foy La Grande, mon vignoble est cultivé en Agriculture Biologique depuis les années 1990 pour une partie, l'autre étant convertie lors de mon installation en 2011.



Château La Grange Des Mauberts

SAINTE FOY CÔTES DE BORDEAUX

Village : Les Lèves-et-Thoumeyragues

Terroir : Sols argilo-calcaires, limoneux et argileux – Sous-sols calcaires – 90 mètres d'altitude – Coteaux sud-ouest de Sainte-Foy-La-Grande - 50 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la maturité optimale des raisins. Pressurage des raisins dans un pressoir pneumatique. Débourbage des jus et lancement de la fermentation avec contrôle des températures puis soutirage et élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille. Contrôles réguliers par analyses, dégustations de l'évolution du vin et réajustement du SO2 si besoin. L'objectif est de limiter les doses de SO2.

Assemblage : 60% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon, 10% Muscadelle

Commentaires de dégustation : La robe est dorée, d'une belle brillance, le nez s'ouvre sur des notes fraiches légèrement miellées, la bouche est ronde, gourmande sur des arômes d'agrumes.

Accords mets et vins : Noix de Saint-Jacques poêlées, saumon fumé

