

Cuvée Bacchus 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.



Cuvée Bacchus 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 : Suivi des maturités et sélection parcellaire. Vendanges de nuit pour préserver toute la fraîcheur et l'aromatique avec pressurage sous gaz inerte. Débourbage serré et fermentation alcoolique à basse température. Élevage en cuve sur lies fines pendant 10 mois minimum.

Assemblage : 50% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon, 10% Muscadelle

Commentaires de dégustation : La robe est bien dorée, d'une belle limpidité, le nez distille des aromes d'herbes fraiches au caractère miellé, la bouche est légèrement grasse par sa sucrosité, avec des arômes d’agrumes.

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

