

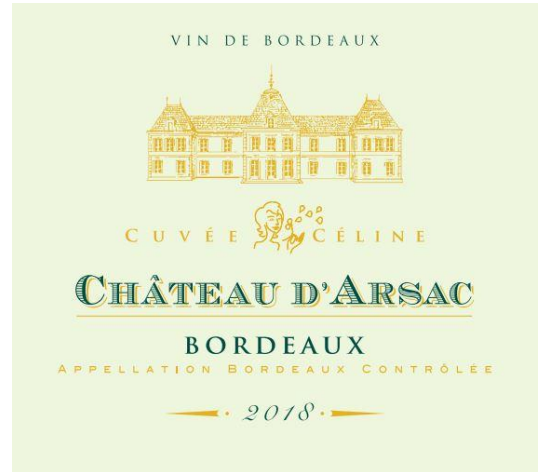


CUVÉE CÉLINE
CHÂTEAU D'ARSAC
2018

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

2018 Le calme avant la tempête....

Un hiver doux, accompagné de précipitations généreuses, nous ont permis de réparer les dégâts consécutifs au dramatique épisode de gel de 2017. La floraison a été homogène, puis très vite les grains de raisins ont commencé à se former. La véraison s'est déroulée fin Juillet pour les parcelles les plus précoces. Au mois d'août la maturation des raisins se fait petit à petit pour commencer les vendanges fin Septembre. Les réserves d'eau acquises durant l'hiver ont permis à nos raisins de s'épanouir sans stress hydrique, malgré un épisode caniculaire en août marqué. Des vendanges baignées par le soleil nous ont permis de récolter sereinement un raisin sain à maturité optimale.



2018 dans les grandes lignes ...

- ✓ Précipitations soutenues
- ✓ Floraison homogène
- ✓ Vendanges baignées de soleil
- ✓ Maturité optimale

DATES DE RÉCOLTE

Sauvignon Blanc du 14 au 16 Septembre 2018

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100 %

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Bordeaux Blanc
Surface totale	112 hectares
Surface AOC Bordeaux Blanc	4 hectares
Sol	Gravelo-sableux (50% de graves et graviers)
Sous-sol	Marnes et calcaires
Densité de plantation	6 500 pieds / ha
Taille	Guyot double bordelaise
Porte-greffe	3309 C
Pressurage	Pneumatique
Débourbage	A basse température avec enzymage
Vinification	Cuves inox thermo-régulées (75%) Barriques neuves (25%)
T°C de fermentation	18 à 22° C
Élevage sur lie	De septembre à décembre avec batônage hebdomadaire
Stabilisation protéique	Avant la mise en bouteilles
Date de mise en bouteilles	Mars 2019