



## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

### 2021 : un millésime frais et humide.

Le millésime 2021 débute sur un débourrement une fois de plus précoce (merlot à partir du 09/03, suivi des cabernets le 16/03) ce qui fait de 2021 une nouvelle année touchée par le gel. On enregistre à Arsac 6 nuits avec des températures négatives entre le 5 avril et le 3 mai.

A l'issue de ces événements climatiques, on observe des dégâts variables selon les parcelles, avec de très faibles pertes sur les zones les plus qualitatives ayant été protégées du gel, permettant ainsi de conserver un bon potentiel de récolte mais imputant nos volumes dès le début de la saison.

Les épamprages débutent néanmoins dès le 4 mai, avec des consignes adaptées aux parcelles, en fonction des dégâts observés.

Les mois de mai (67 mm de précipitations sur 18 jours) et de juin (120 mm sur 11 jours) sont très pluvieux et augmentent considérablement la pression mildiou qui exigera dès lors une attention toute particulière au vignoble.

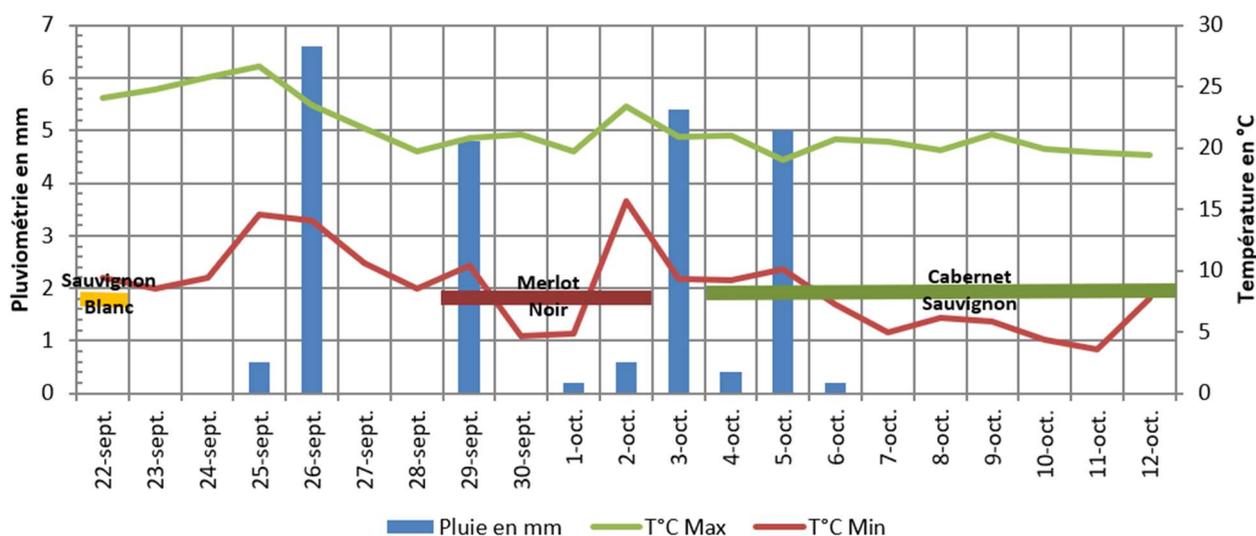
La floraison (du 28 mai au 4 juin) bénéficie néanmoins d'une accalmie climatique avec des conditions particulièrement favorables : vent, soleil et chaleur sont au rendez-vous.

Un effeuillage léger sur les 2 faces est réalisé (1-15 juillet), avec comme objectif le dégagement des grappes, essentiellement pour des raisons de prophylaxie.

Les bonnes conditions climatiques du mois d'août et septembre permettent d'affiner lentement les maturités phénoliques. Néanmoins, un été frais retarde et allonge la véraison (du 27 juillet au 27 août) et les concentrations en sucres dans les raisins sont assez basses en comparaison avec les derniers millésimes.

*Les Sauvignons blancs sont ramassés à une maturité aromatique optimale pour notre cuvée Céline et un très bon état sanitaire des raisins.*

### La météo des vendanges 2021...





Cuvée Céline

2021

#### DATES DE RÉCOLTE

---

Sauvignon Blanc 22 septembre 2021

#### ASSEMBLAGE

---

Sauvignon blanc 100 %

#### FICHE TECHNIQUE

---

Appellation	Bordeaux Blanc
Surface AOC Bordeaux Blanc	4 hectares
Terroir	Gravelo-sableux (50% de graves et graviers) sur marnes et calcaires
Densité de plantation	6 500 pieds / ha
Rendement	49 hl/ha
Vinification	Pressurage pneumatique. Stabulation longue sur bourbes fines. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées (75%) et en barriques neuves (25%)
T°C de fermentation	18 à 22° C
Élevage sur lie	De septembre à décembre avec bâtonnage hebdomadaire
Production	4 100 bouteilles
Degré	13% vol
Date de mise en bouteilles	février 2022

#### DÉGUSTATION (Janvier 2022)

---

##### **ŒIL**

La robe est de couleur or, limpide et brillante.

##### **NEZ**

Le nez est élégant, composé d'arômes de pêche blanche et d'acacia.  
Il s'ouvre ensuite sur des notes briochées et minérales, litchi en finale.

##### **BOUCHE**

L'attaque est vive et fraîche.

Tout en volume, la bouche est ample et onctueuse, évoluant sur une finale saline et iodée, donnant une bonne longueur.