



## Cuvée Compostelle du Château Côte Montpezat BLANC

C'est en 2004 que sont plantés les 7200 pieds de vigne de cépage blanc du CHATEAU COTE MONTEPEZAT.

*Sur un plateau graveleux-argilo-calcaire à 85 mètres d'altitude d'une extrême rareté géologique car la grève que l'on y trouve provient d'un dépôt alluvial.*

Ce cru est vinifié de façon traditionnelle et classique comme tous les Grands Blancs de garde.

Exposition et composition du sol	légèrement Nord sur plateau graveleux-argilo-calcaire
Superficie	1 ha 20 ares
Densité de plantation	6000 pieds / hectare
Encépagement	40 % sauvignon blanc, 30 % sauvignon gris, 30 % sémillon
Vendanges	manuelles et que le matin pour préserver la fraîcheur des baies
Rendement moyen	26 hl/s / hectare
Production moyenne	6000 Billes
Vinification	Cuves inox thermorégulées
Macération	Macération pelliculaire de 8 heures avant pressurage
Fermentation	60 % en barriques neuves, suivie d'un élevage sur lie avec batonnage pendant 6 mois



**TELECHARGER la fiche technique Cuvée Compostelle BLANC**

**Quelques conseils de dégustation et de garde ...**

**Son caractère :** *Élégant et charmé, frais et fruité, minéral.*

Il fait ressortir des arômes d'agrumes accompagnés de notes exotiques ou mentholées.

**Température idéale (11°-12°).**

Très agréable à l'apéritif, il accompagnera fort bien vos viandes blanches en sauce, les poissons et sera également délicieux avec un fromage de chèvre. Son élevage en barrique en fait un vin de garde. Il gagne en richesse et complexité après quelques années de vieillissement. A découvrir ...