



Château  
La Ressaudie



## Montravel 2021

**Assemblage** : 72% Sauvignon Gris, 12% Sauvignon Blanc, 16% Sémillon

**Vendanges** : Du 17 au 29 Septembre

**Fermentation** : La vendange est entièrement égrappée puis triée pour éliminer tous les déchets verts, les corps étrangers, les raisins secs et les baies vertes ou malsaines. Celle-ci est ensuite laissée en macération pelliculaire pendant 24 à 48 heures et pressée. Le mout reste au froid pour un débouillage de 48 heures. Le jus clair est inoculé et fait sa fermentation en barrique. Le vin est laissé sur lies fines et bâtonné pendant plusieurs semaines pour favoriser le développement aromatique et l'enrichissement de la bouche. L'élevage en fut neuf et fut de un vin va durer 9 mois. Le vin ne fait pas de fermentation malolactique.

**Alcool** : 13.0%      **pH** : 3.68      **TA** : 3.10 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Mise en Bouteille** : 16 Septembre 2022

**Production** : 2251 bouteilles

**Millésime** : Le millésime 2021 fut bien moins solaire que les millésimes des dernières années. Le gel et la pluie du printemps suivi par un été couvert, et une pression importante du mildiou et du botrytis, ont contribué à une récolte limitée et à une maturité qui s'est faite tardivement. Pourtant, quelques très jolis vins ont été produits cette année. Notre vignoble en particulier était sain, sans trace de maladie, avec une maturité aromatique et technologique croissante.

Malheureusement, la grêle du 14 septembre nous a atteint de plein fouet. Trente pourcents de notre récolte a été perdue en quelques minutes, et le reste du vignoble a souffert en profondeur. Plusieurs tries successives au vignoble, suivi de tries à la vendange et au chai ont été nécessaires pour produire nos Montravel.

**Dégustation** : Vin blanc sec équilibré, très intense. Robe jaune, brillante. Mûr, avec un fruité d'une belle pureté qui évoque les fruits à chair jaunes, des notes d'agrumes et de fleur blanche. De type crémeux, le vin affiche de la densité ainsi qu'une fine amertume qui plébiscite et étire l'expression aromatique de la finale.