



# DOMAINES DE MONCETS

Artisans de la biodiversité

## Blanc de MONCETS



### FICHE TECHNIQUE

2024

APPELLATION	Bordeaux Blanc
COMMUNE	Soussac
SUPERFICIE	2 ha
EXPOSITION	Sud-Est avec pente à 8%
NATURE DES SOLS	Argilo-calcaire, parcelle Aux Cailloux à 103 mètres d'altitude <i>CE VIN N'EST PAS ISSU DES VIGNES DU CHÂTEAU MONCETS</i>
DENSITÉ DE PLANTATION	4 000 pieds / ha
ÂGE MOYEN DES VIGNES	65 ans
CONDUITE DU VIGNOBLE	Certifié Agriculture Biologique, semis de couverts végétaux sélectionnés (céréales, légumineuses et crucifères) et travaux de sols mécaniques
TAILLE	Guyot double et simple
ASSEMBLAGE	85% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc
DEGRÉ D'ALCOOL	13 %
PÉRIODE DE VENDANGES	le 18 septembre 2024
MODE DE VENDANGE	Vendanges manuelles
RENDEMENT MOYEN	30 hl/ha
VINIFICATION	Sans Soufre. Table de tri manuelle et éraflage. Pressurage direct en pressoir pneumatique, inerté par CO <sub>2</sub> pour préserver le fruit.
CUVES	Vinification en cuves INOX à fond plat.
ÉLEVAGE	Élevage sur lies pendant 9 mois
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	le 7 janvier 2026
PRODUCTION (VOLUME)	12 000 bouteilles
CÉNOLOGUE-CONSEIL	Thomas Duclos - Laboratoire Oenoteam
NOTES DE DÉGUSTATION	Ce blanc d'un jaune pâle met en lumière toute la rondeur du Sémillon. Au nez, il dévoile des arômes puissants de fruits à noyaux et fruits exotiques tels que la nectarine, l'ananas, le fruit de la passion et la mangue. En bouche, il présente une complexité aromatique avec les mêmes fruits qu'au nez ainsi que des notes d'abricot et d'autres fruits à noyaux. Une texture patinée qui apporte toute la rondeur au vin et qui balance à merveille avec la fraîcheur.
NOTES DE PRESSE	Vinum - 88

