

Château SAINTE-CATHERINE

Appellation : AOC Bordeaux - Blanc

Sol : Argiles et argilo-calcaires

Superficie : 6,55 ha

Encépagement : 60% Sémillon et 40% Sauvignon

Vinification : Débourage à basse température, soutirage avant fermentation alcoolique à température maîtrisée à 16°C. Ensemencement avec des levures aromatiques rigoureusement sélectionnées.

Élevage : Après une légère filtration en cuve inox pendant 3 mois avant mise en bouteille.

Densité de plantation : 5 000 pieds/ha

Âge : 10/20 ans

Mode de conduite : Guyot double

Notes de dégustation : Robe cristalline aux beaux éclats lumineux. Le nez est subtil aux **notes de buis et de pomme verte**.

En bouche, le vin se révèle **séveux, perlant sur la langue, aux saveurs d'agrumes marquées**.

Vin idéal pour les fruits de mer, les crustacés ou en accompagnement de belles huîtres iodées.

“

Il donne à nos vins de la souplesse, de la rondeur

et de la générosité à l'image des hommes

et des femmes qui veillent sur lui.

”

Le charmant petit ruisseau "l'Artolié" qui serpente au fond de l'étroit vallon de Paillet est une réminiscence de la Grèce antique et évoque le souvenir de l'Arcadie, le pays des bergers, de l'innocence et du bonheur.

C'est en remontant ce vallon vers le nord-ouest que se trouvait le prieuré de Sainte-Catherine d'Artolie. Depuis le XIIe siècle, le portique de la chapelle de Sainte Catherine veille avec bienveillance sur ce coin de terre girondine en surplomb de la Garonne.

Le vignoble Sainte-Catherine de 56 hectares s'épanouit et contemple le panorama de la vallée de la Garonne et des Landes.

La terre et la vigne sont les premiers atouts de la qualité des vins du vignoble

Il est désormais (depuis 2013) propriété de Jean Merlaut, viticulteur et visionnaire passionné qui déniche, valorise et optimise les terroirs à fort potentiel. Il gère notamment les châteaux Duden, Malagar (ancienne propriété de François Mauriac) et Gruaud Larose, 2nd Cru Classé à Saint-Julien.

Autour de lui, une équipe d'hommes et de femmes engagés et passionnés dont l'exigence vient parfaire le travail du terroir et contribue à l'élaboration d'une gamme complète (blanc, rosé et rouge) de vins de qualité et de plaisir reconnus. Nos vins ont été récompensés lors de différents concours.

Fiche technique 2019

Encépagement : 67% Sémillon, 33% Sauvignon

Vendanges : à partir du 4 Septembre 2019

Rendement : 25 hl/ha

Production : 7762 bouteilles et 1805 ½ bouteilles

Mise en bouteille : 11 Février 2020

Notes de dégustation : couleur limpide.

Nez : fleurs blanches, frais, tilleul, miel et fleur d'acacias.

Bouche fraîche, belle acidité, notes d'agrumes (citron).

Finale longue et minérale.

