



CHÂTEAU DE TRACY

101 rangs 2015

PRESENTATION

Appellation	POUILLY FUME
Nom	CHATEAU DE TRACY
Propriétaire	Comtesse A. d'Estutt d'Assay
Situation géographique	Commune de TRACY SUR LOIRE
Situation du vignoble	Butte de Tracy sur Loire
Exposition	Sud-Ouest
Sol	Argile à silex
Cépage	Sauvignon Blanc
Age moyen de la vigne	61 ans
Rendement	35 hl/ha
Degré naturel	14.18 °
Acidité	4.55

Les 101 Rangs font l'objet d'une sélection stricte de raisins provenant de la plus ancienne vigne du château, elle même située sur l'un de nos plus beaux terroirs de Silex. La production est confidentielle, entre 1500 et 2000 bouteilles par an, selon les millésimes.

VINIFICATION

La vendange est réalisée manuellement le 22 septembre 2015. Après deux tris successifs des raisins à la vigne et à la cave, un pressurage lent et doux permet d'obtenir des moûts de grande qualité.

Le vin est vinifié et élevé dans un fût de 500 litres pendant 9 mois pour une proportion de 50%. Le reste est élevé en cuve inox avec bâtonnages réguliers des lies. Au terme de ces 9 mois, l'assemblage du fût et de la cuve est réalisé afin d'obtenir un mariage harmonieux.

LE VIN

L'œil : Jaune pâle aux reflets dorés et or rose.

Le nez : Le nez est frais ciselé. Il offre dans un premier temps un registre variétal : fougère, rhubarbe, orange, magnifiquement intégré dans une belle minéralité.

Après agitation, des notes florales prennent peu à peu de l'ampleur : genêt, fleur de sureau et muguet. La trame épicée permet de conserver une très belle fraîcheur.

La bouche : La bouche est massive et ciselée. On distingue rapidement des arômes de fruits exotiques, autour desquels s'imbriquent des touches de noix de coco, d'amandes grillées ou de muguet. L'équilibre acide monte en puissance et offre une finale citronnée et saline très typique des sols de Silex.

