

PROVENANCE	AOP LIMOUX BLANC Sud de France
VARIETE	Chenin Blanc 100%
TERROIR	350 m / 400 m. altitude Molasses de marne, grès, schiste et cailloux de l'époque Eocène. Confluence d'influences méditerranéennes et atlantiques. Réserve naturelle « Natura 2000 » protégée par l'UE
VITICULTURE	Écologique : pesticides et fongicides uniquement biologiques. Enherbement naturel. Méthode Cousinié
RENDEMENT	60 hl / ha. 4,400 vignes / ha Age des vignes : 13 à 35 ans
VINIFICATION	Fermenté et vieilli en fûts de chêne.. Les raisins sont triés à la main à deux reprises. Pressage pneumatique doux. Exclusivement premier jus Bâtonnage 1 fois tous les 6 semaines. Fermentation malolactique partielle. Filtration tangentielle.
EMBOUTEILLAGE	Juin 2017. 3000 bouteilles.
ANALYSES	Alcool : 12.5 % pH : 3.20 Sucre résiduel : <1g/L Acidité : 3.94 g/L
VENDANGES	Vendangé à la main, le 23 et 28 septembre 2016. Un été très sec (seulement 50 ml de pluie) a retardé la récolte alors que nous attendions que les raisins mûrissent. Mais nos vignes de Chenin blanc ont prospéré dans ces conditions et nous avons eu la meilleure récolte jamais vu. Les conditions sèches ont également favorisé des raisins exceptionnellement sains !
TEMPERATURE DE SERVICE	12°C à 14°C. A carafes de préférence. La Dédicace est un excellent vin de garde.
ACCORDS	Les fruits de mer, le fromage ainsi que les plats asiatiques.

DEDICACE
LE GRAND MILLESIME DE
2016



Le Chenin blanc exprime un terroir mieux que n'importe quel autre cépage. Ce cépage, si emblématique de la Loire et de l'Afrique du Sud, a été introduit pour la première fois à Limoux en 1972 (pour la Blanquette de Limoux). Depuis, il prospère sur notre haute terrasse dans les contreforts des Pyrénées. Robert Parker Wine Advocate ainsi que Jancis Robinson MW semblent le confirmer en attribuant à notre cuvée Dédicace 92 et 17,5 points respectivement. Cette cuvée a également été sélectionnée deux fois par CIVL pour être l'ambassadeur du Languedoc et a remporté des médailles d'or de concours tels que Decanter World Wine Awards et le Concours des Grands Vins de France à Macon.



Château
RIVES-BLANQUES

**DEDICACE
2016**

« Le Pech » chenin blanc vignes à 400 m d'altitude.



Jan & Caryl Panman
Chateau Rives-Blanques
11300 Céprie, France
Rives-blanques@wanadoo.fr
T .+ 33 468 314320 M. + 33 675513352