

PROVENANCE	AOP LIMOUX BLANC Occitanie, Sud de France
CÉPAGES	Chenin blanc 57% Chardonnay 38% Mauzac 5%
TERROIR	350 m d'altitude Molasse de la période éocène : grès et marnes, riche en cailloux et galets roulés. Confluence des influences méditerranéennes et atlantiques. Protégé par Natura 2000, réserve naturelle européenne
VITICULTURE	Écologique : traitements uniquement biologiques. Enherbement naturel. Gestion des sols selon la Méthode Cousinié
RENDEMENT	20 à 45 hl / ha; 4,400 vignes / ha Vignes âgées de 35 à 55 ans
VINIFICATION	Vendangé à la main les 1, 6, 14 et 19 septembre 2017. Sélection parcellaire, vinification séparée de chaque cépage Fermentation et élevage en fûts de chêne (20% neuf) Bâtonnage occasionnel. Assemblage pointu des meilleurs fûts.
EMBOUTEILLAGE	Juin 2018, 1500 bouteilles
ANALYSES	Alcool : 13.42% pH : 3.37 Sucre résiduel : 0 g/L Acidité totale : 4.01 g/L
LE MILLESIME	L'année fut caractérisée par 20% de précipitations en moins et des changements de température importants tout au long de la saison de croissance. Ceci a entraîné une perte de rendement d'environ 30 à 40% et a précipité un début de vendanges historiquement précoce. La flexibilité de notre équipe nous a permis de réagir rapidement à ces défis et de trouver un excellent équilibre entre l'acidité et les sucres des raisins

LA TRILOGIE 2017





Château RIVES-BLANQUES

TRILOGIE 2017

*Sélection des meilleures parcelles et
des meilleures barriques*



Pour plus d'information :
*La famille Panman
Château Rives-Blanques
11300 Céprie, France*

rives-blanques@wanadoo.fr
T. + 33 468 314320 M. + 33 675513352



Ce vin est l'expression des lieux, de notre personnalité ainsi que de nos aspirations. C'est un voyage très personnel au cœur du domaine Rives-Blanques. L'enjeu est de faire vivre l'âme de notre haute terrasse, située au-dessus de la Vallée de l'Aude. D'en faire un vin qui vieillira dans le temps avec élégance, reflétant parfaitement notre terroir. Les raisins sont vendangés dans des parcelles sélectionnées, vinifiés séparément en fûts de chêne français, puis assemblés selon les envies du viticulteur - et de sa famille. Nos espoirs sont grands, même si les quantités sont petites, et que nous n'avons pas le luxe de produire cette cuvée chaque année.

