



# Château Pré la Lande

Cuvée des Fontenelles 2015

## FICHE TECHNIQUE



### Appellation :

Sainte-Foy Bordeaux blanc sec

### Situation géographique :

A 3,5 kilomètres au sud de Sainte-Foy la Grande, en plein cœur de l'appellation Sainte-Foy Bordeaux.

La propriété de 22 hectares dont 14 de vignes, est d'un seul tenant et se situe sur les versants d'un coteau dominant la vallée de la Dordogne.

### Exposition et terroir

Plein sud en large majorité. Argiles sur sous sol calcaire. Drainage naturel lié à la forte pente.

### Cépages :

65% Sauvignon, 30% Sémillon, 5% Muscadelle. Age moyen des vignes 48 ans, 5500 pieds à l'hectare

### Conduite de la vigne :

Taille en guyot simple avec ébourgeonnage.

Vendanges en vert, effeuillage. Faibles rendements (10 HL / hectare )

Agriculture biologique depuis avril 2007.

### Vendanges :

Manuelles et mécaniques en fonction des parcelles.

### Vinification :

Tri à l'entrée de la vendange. Après macération pelliculaire et pressurage, le jus de raisin est logé dans des cuves thermo-régulées. La vinification se fait à basse température afin de conserver le maximum d'arômes.

### Elevage :

En cuve en présence de lies fines qui sont régulièrement mis en suspension.

### Mis en bouteille :

Après assemblage et collage une légère filtration est faite.

### Historique :

Les coteaux longeant la Dordogne sont de très longue date propices à la culture de la vigne. La pente naturelle permettant un bon drainage et l'excellente exposition en sont les principales raisons. Le Château Le Pré de la Lande produit du vin depuis le 18<sup>ème</sup> siècle. Les magnifiques chais d'élevage en pierre datent de cette époque.

### Dégustation :

La plus vieille parcelle de sémillon en face des bâtiments a du être arrachée au printemps. Malgré tout le soin apporté, les pieds mouraient en grand nombre chaque année ; il faut dire qu'il approchaient les 90 ans... Dans ce 2015, la part de Sauvignon devient plus importante mais la personnalité du vin reste intacte. Vendanges à parfaite maturité, vinification à basse température, élevage sur lie. La couleur est dorée, liée aux pellicules lors de la macération. Beaucoup d'agrumes et de fleurs blanches au nez pour ce 2015 qui en bouche révèle une jolie vivacité et des arômes de fruits exotiques ( mangue, ananas ). Belle finale sur des notes soyeuses de pêches.



**VIGNOBLES DE LA RAYRE SCEA 2, LA RAYRE 33220 PINEUILH - FRANCE**  
TEL : +33(0)9 62 50 24 46 EMAIL : info@prelalande.com WEB SITE: www.prelalande.com

