

# LOUMELAT

## BORDEAUX 2022

### HISTOIRE

- ❖ Vignoble dont l'origine remonte à 1778
- ❖ Située au coeur des Côtes de Blaye, à Générac
- ❖ Exploitée par la Famille Mariochaud sous l'assistance technique des Vignobles Lesgourgues
- ❖ Culture raisonnée

### VIGNOBLE

- ❖ Age moyen des vignes: 23 ans
- ❖ Surface de production de 6 ha
- ❖ Sols sableux sur argiles lourdes
- ❖ Taille en guyot double; surface foliaire de 1,2 mètres
- ❖ Enherbement des vignes

### CÉPAGE

- ❖ 100% Sauvignon Blanc

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- ❖ Macération pré-fermentaire à froid de 6 heures
- ❖ Débourageage par le froid à 8°C
- ❖ Fermentation alcoolique à 18°C et élevage sur lies fines

### NOTES DE DÉGUSTATION

- ❖ Robe jaune très pâle avec des reflets verts, très limpide.
- ❖ Nez très aromatique: agrumes (pamplemousse, citron jaune) et de fleurs blanches typiques du sauvignon blanc.
- ❖ Bouche très équilibrée entre vivacité, gras et minéralité. Belle fraîcheur et bonne persistance aromatique.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

- ❖ A déguster à l'apéritif à 10-12 °C ou à apprécier avec des fruits de mer et des poissons grillés.



### AWARDS

Millésime 2017  
Millésime 2017  
Millésime 2015

Award of Excellence  
Médaille de Bronze  
Médaille d'Or

AVGF London 2018  
Decanter Asia Wine Awards 2016  
China Wine & Spirits Awards - Best Value