

CHÂTEAU DE RESPIDE Graves Blanc



PRESENTATION

Le Château de Respide est l'un des plus vieux châteaux viticoles de la région des Graves. De style Louis XIII, il fut la propriété de Monsieur de La Reynie, lieutenant du Roi Louis XIV.

La famille Rodies en sera propriétaire jusqu'en 1932 et obtiendra la médaille d'or du concours agricole de Paris en 1899.

C'est en 1952 que l'actuel propriétaire M Bonnet en héritera. Le château sera vendu en 1973 mais le vignoble, les chais, et les bâtiments agricoles seront conservés afin de permettre au vin de préserver son authenticité.

L'expérience et la connaissance du terroir de Respide permettent une viticulture particulièrement adaptée et raisonnée. Il s'agit d'être à l'écoute du vignoble sans excès et dans le plus profond respect de la nature.

DEGUSTATION

Une robe jaune brillante, notes de fleurs blanches et d'agrumes, un vin vif «très sur le fruit» mais sans agressivité, équilibré beaucoup de rondeur et de longueur en bouche, une belle finale avec une petite touche acidulée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Surface :

50 ha dont 30 hectares de vignes rouges et 15 hectares de blanches

Géologie :

Graves du quaternaire ancien.

Encépagement :

40% Semillon, 60% Sauvignon.

Age moyen du vignoble :

35 ans

Vinification :

Macération pelliculaire, pressurage, sélection des jus, débourage, levurage, fermentation à 16/18°C.

Micro oxygénation. Conservation sur lies fines et brassage régulier des lies.

Elevage :

Collage à la bentonite. Soutirage. Stabilisation à froid. Filtration sur terre. Brassage sur lies.