

## CHÂTEAU DE RESPIDE CUVÉE CALLIPYGE

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

Robe jaune brillante, bouquet intense et complexe de vanille, noix de coco, pain grillé, bien équilibré, un boisé bien fondu, des notes de fleurs de tilleuls et de fruits exotiques en fin de bouche.

Idéal sur des poissons grillés, viandes blanches mais aussi la cuisine exotique et les fromages à pâte ferme (comté, Appenzeller, gruyère...). Service 12°C / 13°C.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Surface :**

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

**Géologie :**

Graves du quaternaire ancien.

**Encépagement :**

40% Sémillon, 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.