



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU RESPIDE-MEDEVILLE GRAVES BLANC



Français

<u>SUPERFICIE :</u>	3,5 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU</u>	Graves sur sous-sol argileux
<u>CRU :</u>	
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	50% Sémillon 48% Sauvignon 2% Muscadelle
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles
<u>VINIFICATION :</u>	En barriques neuves, batonnage 2 mois
<u>ELEVAGE :</u>	En barriques neuves pendant 6 mois
<u>MISE EN BOUTEILLES :</u>	12 mois après la récolte
<u>PRODUCTION :</u>	1 500 caisses

English

<u>AREA OF THE VINEYARD :</u>	3,5 Hectares
<u>SPECIFIC SOIL:</u>	Deep Gravel
<u>GRAPE VARIETIES :</u>	50% Sémillon 48% Sauvignon 2% Muscadelle
<u>HARVEST :</u>	Handmade
<u>VINIFICATION :</u>	Directly pressed, 2 days at 6°C fermentation in stainless steel vats
<u>AGEING :</u>	6 months in new barrels
<u>BOTTLED :</u>	12 months after the harvest
<u>PRODUCTION :</u>	1 500 cases



SCEA Julie GONET-MEDEVILLE
4, rue du Port 33210 Preignac - France
Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43
www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com