# Le Clos des Messieurs

## Le millésime 2010

La saison 2010 a été rythmée par des alternances de fortes chaleurs et de températures fraiches. La maturation, comme tous les stades (débourrement, floraison, véraison) a été marquée par un démarrage lent et un achèvement dans des conditions climatiques optimales. L'état sanitaire resta bon et les vendanges ont commencé le 20 septembre.
2010 : un grand classique.

## Terroir

1.5 hectare planté au début des années 1980 avec une densité de plantation de 6500 pieds à l'hectare.
Terroir sablo argilo graveleux sur alluvions anciennes. Terrasse avec légère pente orientée Est.
Ebourgeonnage, effeuillage, travail du sol.
Taille en guyot simple.
Cépage 100% Sauvignon.
Rendement moyen : 45hl/hectare

## Vinification

Vendange mécanique fin septembre.
Tri, éraflage, macération pelliculaire à froid de 8 à 12 heures, pressurage pneumatique à basse pression, débourbage et stabilisation à froid.
Fermentation thermorégulée à 16° C puis élevage sur lies fines pendant 8 mois en cuve inox. Batonnage.

## Dégustation

Nez puissant aux arômes de fruits mûrs : pêches, amandes.
Bouche ronde et pleine, bel équilibre. Longue finale aux notes de miel et de nougat.
A découvrir avec les crustacés (crabe, homard), les viandes blanches , les poissons gras, les Saint Jacques.
A déguster entre 10° C et 13° C dans les 3 ans.