Le vignoble est situé cœur de l'appellation **Blaye côtes de Bordeaux**, sur les côteaux argilo-graveleux et argilo-calcaires qui surplombent l'Estuaire de la Gironde.

Il est composé de multiples parcelles de sauvignon blanc et gris ainsi que de sémillon. Il produit un vin blanc d'une richesse exceptionnelle alliant gras et minéralité. Les sols sont **argilo-graveleux sur socle argilo-calcaire**. Exposition Sud-est.

Encépagement :

60 % de Sauvignon Blanc- 40% de Sémillon

Teneur en alcool : 14% vol.

Superficie pour ce vin : 4 hectares

Vinification et élevage:

Récolte mécanique à maturité complète. Pressurage pneumatique.

Vinification et élevage en fûts de chêne neufs (400l et 225l) pendant 4 mois.

Bâtonnage régulier afin de préserver au maximum les arômes.

Production annuelle : 30.000 bouteilles

Prix TTC départ propriété : 7 euros

Récompense : Médaille d'or au concours de Paris 2015

Accords Mets-Vins : Araignée de mer, Coques farcies, Coquillages, Crevettes grises, Crustacés, Flamiche aux poireaux, Gambas, Hareng, Langoustines, Lapin à la bière, Lapin au cidre, Maquer