



## **Millésime 2021**

### **CONDITIONS METEOROLOGIQUES**

L'année 2021 est marquée par une météorologie chahutée.

Aux gelées heureusement partielles des 7 et 8 avril, s'ajoute une pluviométrie très excédentaire, sans conséquence sur la floraison.

De mi-juillet à fin août, le temps redevient sec et frais.

Sous des températures sans excès, la maturation des raisins s'effectue dans d'excellentes conditions, offrant à ce millésime une fraîcheur rare, trait marquant du millésime.

### **VENDANGES**

Après quatre semaines sans pluie, les sauvignons arrivent à parfaite maturité et la vendange d'Y 2021 peut débuter le 29 août par un premier passage dans les parcelles précoces, et se poursuivre jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre.

Les 5 et 6 septembre, une seconde trie est effectuée sur les sémillons arrivés à leur meilleur équilibre. Une seconde vague complétée ensuite par un dernier passage dans les sauvignons plus tardifs.

### **BILAN**

L'Y 2021 est séveux, d'une grande vivacité et reflète le subtil équilibre entre la fraîcheur des sauvignons blancs et la complexité du sémillon.

Il se caractérise par des arômes de poire, de pêche blanche et d'amande fraîche.

Sa finale complexe révèle des notes zestées de mandarine auxquelles s'ajoute un soupçon de beaux amers lui conférant à la fois longueur et persistance.

**Degré alcool : 14,5 % Vol – Sucres résiduels : 7,2 g/L – Acidité totale : 4,61 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - pH : 3,18**  
**Sauvignon 65% - Sémillon 35%**