

## Fiche Technique : Château Nardique la Gravière 2012



### **Appellation:**

AOC Entre-deux-Mers

### **Description:**

**Densité** : 4500 pieds/ha

**Age des vignes** : 25 ans

**Encépagement** : Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sémillon, Muscadelle

**Type de sol** : Boulbène, Argilo graveleux

**Rendement** : 60hl/ha Viticulture raisonnée visant à respecter l'environnement

**Vendange** : Mécanique avec tri de la vendange



### **Vinification:**

**Type de cuves**: Inox thermo régulées

**Durée de macération** : Macération pelliculaire à basse température, pressurage pneumatique. Pendant 20 à 30 jours à 18°C. Fermentation à 18°C pendant environ 3 semaines.

**Assemblage**: 40% Sauvignon blanc, 10% Sauvignon gris, 40% Sémillon, 10% Muscadelle.

**Durée de l'élevage** : Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Bâtonnage deux fois par semaine pendant 2 mois.

**Production** : 80 000 bouteilles.

**Mis en bouteille en château**



### **Commentaire de dégustation:**

Vin à la robe jaune pâle, aux reflets cristallins.

Nez aromatique. Attaque vive et fraîche avec une finale minérale.

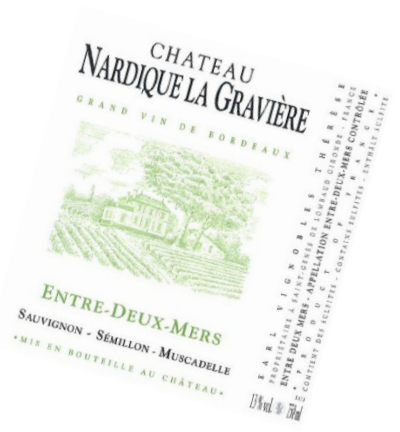
Très agréable blanc sec.

A boire bien frais.



中文翻译:  
2012

## 纳尔迪克-拉格拉维城堡



**级别:** 两海之间法定产区

**描述:**

**植株密度:** 4500 株/公顷

**树龄:** 25 年

**品种:** 长相思、赤霞珠、格里斯、  
塞米雍、麝香梨

**土壤类型:** 泥沙质土、粘土和砾石

**产量:** 6000 升/公顷

**收割方式:** 手工分拣机械收割



**酿造方法:**

**桶的类型:** 不锈钢温控酒桶。

**发酵时间:** 低温浸泡，充气压榨汁。20 至 30 天，  
温度控制在 18°C。3 周在 18°C 发酵。

**品种比例:** 40%长相思，10%赤霞珠、格里斯，  
40%塞米雍，10%麝香梨。

**陈酿:** 微粒较小的酵母沉淀物。每周搅拌两次，搅拌 2 个月。

**产量:** 80 000 瓶

**灌装情况:** 酒庄内灌装



**品味:**

酒体呈淡黄色。

富含各种芳香。味道灵活与清新，有矿物质的气息。

该干白口感舒适。

适于冷藏后饮用。

