CLOS FLORIDENE

Clos Floridène Blanc Sec

Millésime 2024

Appellation

Graves Blanc

Producteur

SAS Denis Dubourdieu Domaines 15, Gravas - 33720 BARSAC

Situation & Histoire

Le Clos Floridène, à Pujols sur Ciron, dans les Graves, a été progressivement constitué par Denis et Florence Dubourdieu depuis 1982, grâce à des achats successifs de parcelles, situées sur les meilleurs terroirs viticoles. Le nom du cru est d'ailleurs forgé grâce aux deux prénoms de ses fondateurs.

Sols

D'un point de vue géologique, une partie du sol de Pujols sur Ciron où se situe la plus grande partie du vignoble ressemble beaucoup au sol de Barsac. Une mince couche de sables argileux riches en oxyde de fer, « les sables rouges du Barsacais », recouvre le sous-sol calcaire. Cette dalle rocheuse limite la profondeur d'enracinement de la vigne à environ 50 cm. Au cours de l'été, le calcaire finement poreux restitue à la vigne l'eau dont il s'est imbibé pendant l'hiver, évitant une contrainte hydrique excessive. Une petite partie du vignoble (3,1 hectares), sur la commune d'Illats, occupe une croupe argilo-graveleuse.

Encépagement

27 ha 47 % Sémillon - 52 % Sauvignon blanc - 1 % Muscadelle

Assemblage

47 % Sémillon - 52 % Sauvignon - 1 % Muscadelle

Vinification & élevage

La cueillette s'effectue manuellement en général en une fois et s'il le faut par 2 tris successifs de raisins dorés, parvenus à leur optimum aromatique. Après une éventuelle phase de macération pelliculaire, l'extraction lente des jus est réalisée à l'abri de l'oxydation. Les moûts de goutte sont rigoureusement séparés des moûts de presse et leur clarification se fait par sédimentation naturelle. La fermentation se

Tél : 05 56 62 96 51 - Fax. : - contact@denisdubourdieu.fr - http://www.denisdubourdieu.fr