



MILLESIME - VINTAGE 2025

ASSEMBLAGE - GRAPE VARIETIES

100% Sémillon

DATES DE RECOLTE - HARVEST DATE

du 16 septembre au 9 octobre (3 tries)

SURFACE

18 hectares

RENDEMENTS - YIELDS

12 hl/ha

DUREE DE CUIVISON - VATTING

20 jours en barriques de chêne français de 225 litres

20 days in french oak barrels of 225 liters

ELEVAGE - AGEING

100% en barriques durant 9 mois

100% in barrels during 9 months

PRODUCTION

28 000 bouteilles

Alc. 13,5% Vol

Sucre résiduel / *residual sugar* 175g



La robe est brillante, aux reflets or. Le nez est généreux, intense, aux parfums de miel de fleurs, de fleurs grasses et pâte de coing. La bouche est ample, veloutée au palais grâce à une liqueur fondante. L'ensemble est équilibré par une acidité sous-jacente et fraîche, de belle tenue. Les notes de mirabelles dominant, rejointes par des parfums de fleurs des champs, de pâtisserie et d'abricot en marmelade. L'allonge est élégante, rafraîchie par de jolis amers et une sensation de pollen en finale, qui saupoudre de gourmandise l'ensemble.

The colour is brilliant, with golden highlights. The nose is generous and intense, with aromas of honey, rich floral notes and quince paste. On the palate, it is full-bodied and velvety, thanks to a smooth texture. The whole is balanced by a fresh, underlying acidity that lingers beautifully. Notes of mirabelle plums dominate, joined by aromas of wildflowers, pastry and apricot jam. The finish is elegant, refreshed by lovely bitter notes and a hint of pollen on the finish, which adds a touch of indulgence to the whole.

Commentaire de Romain Ittis
Meilleur Sommelier de France 2012
MOF Sommelier 2015