



## Le Blanc Greysac 2016

Bordeaux

Dominé par son château XVIIIe, le vignoble incarne l'élégance et le raffinement à la française. Situé en bordure de Gironde, le terroir est composé de cailloux roulés du quaternaire sur un sous-sol calcaire et argileux. L'authenticité de ce cru bourgeois du Médoc s'exprime dans la beauté du site et la qualité des différents millésimes. Le soin particulier apporté à la culture de la vigne et le respect du terroir sont à l'origine du succès du vin Château Greysac, en France et à l'étranger.

### Millésime 2016

Un été exceptionnellement sec avec des nuits fraîches, grâce aux pluies de la mi septembre, a donné naissance à des vins aromatiques et avec une belle acidité. Parfaitement équilibré, ce mélange présente des arômes de pêche séduisante et d'agrumes. Des arômes d'abricot, des notes de violette et un caractère de chêne subtile s'équilibrent avec une fraîcheur étonnante..

### Vignoble

Les 2 ha de vieilles vignes, âgées d'environ 30 ans, sont plantés sur un terroir de sable graveleux situé à la pointe du Médoc entre l'estuaire de la Gironde et l'Océan. Il bénéficie d'un climat océanique tempéré, d'un ensoleillement optimal et d'un taux de pluviométrie annuelle idéale. Densité de 5 000 pieds par hectare 100% des rangs sont enherbés.

### Assemblage

80% Sauvignon Blanc - 20% Sauvignon Gris

### Vendanges

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et vendangés à l'aube afin de garder toute la fraîcheur des fruits.

### Vinification

Les raisins sont pressés avant une courte macération de 2 à 6 heures. La fermentation a lieu d'une part en cuve inox à basse température afin de préserver toute la fraîcheur et les arômes des fruits et d'autres part en barrique avec remontage des lies.

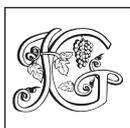
### Elevage

Elevage en barrique pendant 6 mois.

### Neal Martin

Le Greysac Blanc 2016 est un assemblage de 80% de sauvignon Blanc et 20% de Sauvignon Gris, ce qui représente le premier millésime d'un blanc. Le bouquet est bien défini avec des arômes attrayants d'ananas, de pêche blanche et une touche de noisette. La bouche est bien équilibrée avec une légère entrée mielleuse, mais l'acidité garde tout l'équilibre et il y a une délicate touche épicée. une finition qui donne de la tension. Harmonie et maîtrise marquent un premier blanc médocain qui vaut la peine d'être vérifié.

WA 88/100



DOMAINES ROLLAN DE BY

J. Guyon

Domaines Rollan de By - Jean Guyon

18 Route de By - 33340 Bégadan - T. : 05 56 41 58 59 - [infos@rollandeby.com](mailto:infos@rollandeby.com) - [www.rollandeby.com](http://www.rollandeby.com)