

Fiche technique

Pascal a conçu le *Blanc de Fernand* pour son fils et en mémoire de son père qui appréciait partager ce vin au bord de la Dordogne, à la fraîcheur de l'ombre des arbres. Ce vin blanc sec est vif, fruité. Il accompagne parfaitement des huîtres, des fruits de mer, des poissons, viandes blanches et grillades.



Terroir

Sol Argilo-graveleux sur le plateau d'Arveyres.

Vignoble

4500 pieds/ha - Porte-greffe: Riparia gloire

60% Sémillon

40% Sauvignon

Age moyen : 35 ans

Culture

Culture traditionnelle.

L'ébourgeonnage du mois de mai limite l'entassement des raisins

Les palissages élevés offrent une bonne surface foliaire exposée, pour une meilleure maturité.

Début juillet l'effeuillage de la zone fructifère coté soleil levant, améliore l'aération et l'exposition des grappes.

L'éclaircissage : Début août la suppression d'une partie des grappes augmente la qualité des raisins.

Vinification

Le raisin est trié à la vigne sur pied. Vendangé mécaniquement, à la fraîcheur matinal, puis directement pressuré. Les jus sont débourbés à froid.

La fermentation est réalisée en cuve inox thermo-régulées à 18°C

Élevage

Les vins sont rapidement mis en bouteille.

Caractéristiques gustatives

D'une robe jaune pâle avec des reflets vert, le nez fruité et floral, la bouche vive et rafraichissante.

Conditionnement

Bouteille de 75 cl

Cartons de 6 bouteilles couchées