



Château La Rame, Sainte-Croix-du-Mont AC 2014

**Région viticole**

France, Bordeaux

Cépage(s)

80% sémillon, 20% sauvignon

Notes de dégustation**Palais**

Rond et dense, mais aussi particulièrement frais et racé avec des arômes de raisin sec et de fruits secs, de menthe et d'acacia.

Vin et mets

Accompagne délicieusement un foie gras, un feuilleté au roquefort, des desserts, une tarte tatin tiède.

Terroir

Situé à 40 km au sud-est de Bordeaux, sur les flancs d'une colline dominant la Garonne et exposée plein sud. Coteaux argilo-calcaire caractérisés par un banc d'huîtres fossilisées datant de l'ère tertiaire.

Vinification

Vendanges manuelles. Procédant par tries successives les vendangeurs ne vont cueillir que les raisins atteignant un degré de surmaturité la pourriture noble (raisins attaqués par un champignon le "botrytis cinérea"). Ensuite, les raisins sont amenés intacts (sans foulage) au pressoir. Ils subissent un pressurage doux et lent qui libère un jus épais. Une fermentation en barriques apporte une élégance supplémentaire, du fait d'un boisé plus fondu. Elevage: 2 ans de soins vigilants avant que la récolte ne soit mise en bouteille.