



## BORDEAUX BLANC CHATEAU L'ÉVÊCHÉ 2011

**Accord mets :** *poissons grillés ou en sauce, agneau, veau, risottos toutes recettes, fruits de mer, viandes blanches, calamars, fromages affinés*

**Encépagement :** 45% Sauvignon blanc - 45% Sémillon - 10 % Muscadelle

**Élevage :** 60% barriques neuves - 40% d'un seul vin

**Superficie :** 30 ares

**Sols :** Argilo-calcaire

**Densité :** 5000 pieds/ha

**Âge des vignes :** 10 ans

**Méthode culturale :** Culture raisonnée, labours Pressurage en grappes entières

**Vinification :** en barriques à basses température

**Date des vendanges :** du 15 au 20 septembre

**Production 2011 :** 1800 bouteilles

SCEA CAPDEVIELLE & GINTER – Château l'Évêché - Lieu dit la Chapelle Lescours-  
Saint-Sulpice-de-Faleyrens - 33330 Saint-Emilion  
SIRET 510 020 670 00012 RCS Libourne  
TVA Intracommunautaire FR2751002067000012