



L'INSOLENT DE VEYRES

COMMUNE : Preignac

APPELLATION : Sauternes

SUPERFICIE : 12 hectares

TERROIR : graves, calcaire, argile, pierre à chaux et silice

AGE MOYEN DES VIGNES : 70 ans

ENCEPAGEMENT : 75% sémillon, 15% sauvignon et 10% muscadelle

DENSITE DE PLANTATION : 8 000 pieds / hectare

RENDEMENT : de 14 à 16 hls / hectare

TAILLE : à cots

VENDANGES : manuelles réalisées par tries successives de raisins botrytisés

VINIFICATION : fermentation en cuves thermorégulées

TEMPS DE FERMENTATION : 1 mois

ELEVAGE : en barriques neuves de chêne français

DUREE : 18 mois

SOUTIRAGE : tous les 3 mois

MISE EN BOUTEILLE : exclusivement au Château

PRODUCTION : variable dépendant des conditions climatiques du millésime

TEMPS DE GARDE : de 10 à 15 ans

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : de 8 à 10°



PHILIPPE MERCADIER
VIGNOBLES

Château Tuyttens - 33210 Fargues - France
Tél/Fax : +33 (0)5 56 76 85 69 - E-mail : contact@vignoblesmercadier.com
www.vignoblesmercadier.com