



## QUARRY BLANC

Marque : QUARRY de Sours  
Cépage : 80 % Sauvignon  
20 % Sémillon  
AOP : Bordeaux Blanc

Millésime : 2022

### PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Ce vin présente une robe jaune pâle soutenue par des reflets argentés. Le nez est aromatique et complexe sur des notes d'agrumes, de fleurs blanches entremêlées de saveurs minérales et d'un boisé élégant. Le palais apparaît charnu mais reste cependant équilibré par une jolie tension et des arômes d'agrumes mûrs et des nuances de fruits exotiques. La texture est élégante et vient équilibrer cette acidité minérale et ces jolies fruits à chair blanches mûrs. La finale est longue et persistante sur la fraîcheur et l'intensité du fruit.

### SOLS & CLIMATS

Parcelles sélectionnées autour du plateau calcaire entourant notre carrière et notre château. Ici, la roche mère calcaire y est plus moins proche de la surface et souvent associées de façon nuancées aux limons et aux argiles. Notre climat est assez frais de part notre proximité de l'océan ainsi que de part nos vallées naturelles et l'influence des eaux souterraines naturelle aux abords de notre propriété. L'exposition de nos vignobles sont principalement Nord Est et Sud Est et varie en fonction des besoins de nos cépages.

### VITICULTURE

Viticulture durable sans utilisation d'insecticides et d'herbicides en conversion vers l'agriculture biologique. Rendement moyen de 35 hl/ha. La gestion des sols et de la surface foliaire est basée sur la préservation de l'équilibre naturel propre à chaque parcelle. Ces cuvées sont uniquement récoltés à la main.

### VINIFICATIONS

Chaque parcelle est vinifiée séparément après que nous ayons précieusement triés nos raisins et sélectionnés les meilleures qualités au pressurage et après débouillage. Les fermentations se réalisent sous le contrôle des températures et avec un minimum d'intervention afin de mettre en avant l'identité du fruit et l'équilibre naturel de chaque climat. 30 à 40 % du fruit est fermenté et élevé en barriques neuves, et le reste se réalise en contenant inox. Notre but est de maintenir notre équilibre vers la fraîcheur, la tension et la minéralité en utilisant nos élevage en bois comme un élément fin de la complexité aromatique. À la suite d'un élevage court de 7 mois sur lies fines, l'assemblage de ce vin est créé afin de refléter au mieux son climat et il est ensuite vieilli une autre année en bouteille avant sa commercialisation.

AT (g/H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 3,36 - pH : 3,21 - Alcool (% vol) : 13

#### Score :

Andreas Larson 93  
Yves Beck 92/93  
Yohan Castaing 90/92  
Jeb Dunnuck 91/93  
James Suckling 92/93

#### Disponible :

Septembre 2024



CHATEAU DE SOURS  
5 Au Vigneau 33750 Saint-Quentin-de-Baron  
adv@chateausours.com - (+33) 7 57 47 81 63  
chateausours.com

# QUARRY BLANC

