



## Château Motte Maucourt, Bordeaux Blanc, 2025

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

Le Château Motte Maucourt est une propriété familiale depuis 6 générations qui exploite aujourd'hui environ 50 ha de vignes au cœur du vignoble bordelais.

### TERROIR

Sols argileux et argilo-calcaires pour la production de vins rouges

Sols limoneux pour la production des vins blancs

### À LA VIGNE

36 ha de bordeaux rouge ou rosé pour une production d'environ 2000 hls, avec 65 % de merlot, 25 % de cabernet sauvignon et 10 % de cabernet franc.

14 ha de bordeaux blanc pour une production d'environ 900 hls avec 80 % de sauvignon, 10 % de sémillon et 10 % de muscadelle.

L'âge moyen de nos vignes est de 25 ans.

### ASSEMBLAGE

Assemblage de 70% sauvignon blanc et 30% sauvignon gris

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec macération pelliculaire, fermentation thermo-réglée (16 à 18°)

### ÉLEVAGE

Elevage sur lies environ 2 mois, ce qui donne des vins fruités assez ronds et souples.

### CÉPAGES

Sauvignon blanc 80%, Muscadelle 10%,  
Sauvignon gris 10%

### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 10.00 ha

### DÉGUSTATION

Couleur limpide et brillante, dotée de légers reflets verts. Nez très fruité, ouvert et incisif. Il est marqué par des éclats d'agrumes frais (pamplemousse, citron), complétés par des parfums gourmands de pêche blanche et une note typique de buis. L'attaque est souple et acidulée. Le vin évolue sur un profil assez rond et gras en milieu de bouche, montrant une grande finesse aromatique. Finale assez longue et salivante, se prolongeant sur des notes marquées de zestes d'agrumes

