

Domaine de Grandmaison

Pessac - Léognan

" Depuis 1993, je travaille ici, à Grandmaison, aux côtés de mon mari et de mes beaux-parents. C'est avant tout une histoire de famille. Notre investissement est constant, total : la vigne est exigeante mais elle sait se montrer reconnaissante et généreuse. Après chaque vendange, j'attends avec impatience de connaître nos derniers-nés rouge et blanc, d'en parler et de les faire découvrir. Au fur et à mesure des années, nos vins se révèlent et nous surprennent."



Mayi Bouquier

De couleur jaune pâle aux reflets dorés, notre vin blanc exprime des notes fruitées d'agrumes (écorces d'orange et de pamplemousse) évoluant vers des touches florales (acacia et tilleul). Il développe des saveurs finement vanillées mêlées à la pêche blanche. Il est dense, long en finale et apte au vieillissement.



Superficie Vignoble : 3 ha en blanc (et 16 ha en rouge)

Terroir : Croupes argilo-calcaires

Cépages : 65 % Sauvignon
15 % Sauvignon gris
20 % Sémillon

Age des vignes : 10 ans

Conduite du vignoble : vigne enherbée et taillée en cordon bilatéral

Vendanges : manuelles uniquement

Vinification : stabulation à froid, maîtrise des températures <20°

Élevage : 30 % en barriques neuves pendant 6 mois sur lies fines

70 % en cuves inox sur lies fines également

Production moyenne annuelle : 20 000 bouteilles

Mayi Bouquier /Domaine de Grandmaison
182, Avenue de la Duragne 33850 Léognan, France
Tel : +33.(0)5.56.64.75.37. Fax : +33(0)5.56.64.55.24
Email : courrier@domaine-de-grandmaison.fr
Site internet : www.domaine-de-grandmaison.fr

