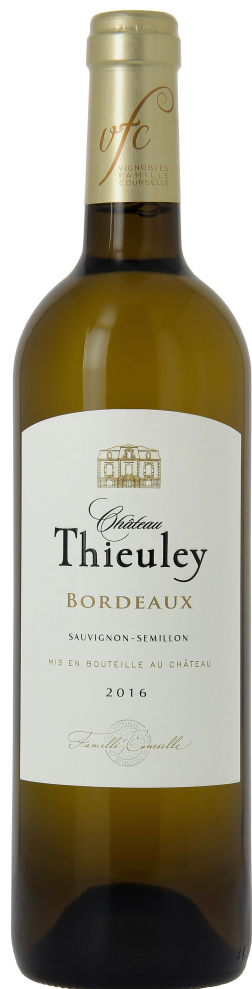


Château Thieuley AOC Bordeaux Blanc



Mise en bouteille au château



Encépagement :

45% Sémillon, 40 % Sauvignon Blanc,
15 % Sauvignon Gris

Terroir : Argilo-graveleux

Densité : 6000 pieds/ha

Surface : 25 ha

Degré d'alcool : 13%

Technique de Vinification :

Macération pelliculaire, pressurage pneumatique sous azote. Vinification majoritaire en cuves inox . 15% de l'assemblage est vinifié en barriques. Elevage de 3 mois sur lies fines.

Commentaire de dégustation :

Couleur jaune clair limpide. Le nez développe une belle intensité aromatique dont la palette varie autour des fruits à chair blanche et des fruits exotiques. En bouche, l'équilibre joue sur la finesse et la fraîcheur avec en 2016, une rondeur et une texture propres à ce millésime.

Distinctions sur le millésime 2016 :

Médaille d'or au Mondial de Bruxelles 2017

Vinous : 87-89 , James Suckling : 87- 89, The Wine

Advocate : 85-87, Yves Beck : 91/100

Blend :

45% Sémillon, 40 % Sauvignon Blanc,
15 % Sauvignon Gris

Terroir : Clay and gravelous soils

Vine Density : 6000 plants/ha

Surface : 25 ha

Alcohol level : 13%

Vinification :

Skin contact maceration, gentle pneumatic press under nitrogen. The majority of the blend is fermented in stainless steel tank but 15% of the volume is vinified in barrels. The ageing on fines lies lasts at minimum 3 months.

Tasting Notes :

Bright and pale gold colored wine. Savoury nose of blossom, of exotic fruits and white fleshed fruits. The first impression in the mouth comes from the round and rich palate. Then the citrus brings some freshness which make a quite unique balance.

Awards on the vintage 2016 :

Gold Medal at the World Contest of Bruxelles 2017

Vinous : 87-89 , James Suckling : 87- 89, The Wine Advocate :
85-87, Yves Beck : 91/100

Vignobles Courselle - Château Thieuley - 560 route de Grimard - 33670 La Sauve Majeure

contact@thieuley.com - www.thieuley.com - Fbk@ch.thieuley Inst : [sylvie_courselle](https://www.instagram.com/sylvie_courselle)