



## *L'Or de Mémoires 2001*

### *En Loupiac*

La générosité des cieux en 2001 a permis d'obtenir des raisins d'une telle qualité que nous avons décidé de choisir ceux d'une des meilleures parcelles, et d'en vinifier le nectar dans son intégralité.

Sans assemblage et sans changement de barrique jusqu'à la mise en bouteille.

Il s'agit de la pièce cadastrale nommée « Mourichette », située sur un coteau arrière de Loupiac, à la lisière d'un bois et exposée plein Sud.

**Communes** : Loupiac

**Superficie du Vignoble** : 1 ha 80

**Parcelle d'origine** : « Mourichette »

**Terroir spécifique du cru** : Argileux et graveleux

**Assemblage** : 80 % Sémillon, 15 % Muscadelle, 5 % Sauvignon

**Age moyen des vignes** : 40 à 90 ans

**Taille** : Guyot mixte

**Rendement moyen à l'hectare** : 20 Hl / hectare

**Vendanges** : Manuelles par tries successives

**Vinification** : Traditionnelle en barriques neuves

**Elevage** : 40 mois en barriques neuves

**TAV % Vol** : 12.5%

**Acidité totale g H2SO4/l** : 4.3

**Sucres résiduels** : 195 g/l

**Production** : 3850 bouteilles

**Centilisation** : 50 cl et bouteille de couleur fumée

Médaille d'Argent au Challenge de Blaye 2006