CHAMPELÉS DE THIEULEY 2024 BLANC

VIGNOBLES COURSELLE

Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Champelés en patois désigne un petit champ cultivé. Les Champelés de Thieuley est un hommage à la diversité de nos terroirs, de nos cépages et de nos paysages. Assemblage de 5 cépages, eux-mêmes issus de terroirs différents, ce vin évoque la diversité, la joie, la complexité aussi. La diversité des contenants utilisés influe également sur la dégustation de ce vin : à la fois fruité et minéral, frais et crémeux, ce vin déroule au nez comme en bouche , des arômes subtils, intenses, fins, précis. Un grand Bordeaux blanc !

Accords mets et vins

Poissons grillés, crustacés, salade de poulpe, fromage affiné (comté), carpaccio de Saint Jacques, vitello tonnato

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Domaine : Château Thieuley
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Bordeaux blanc

Caractéristiques

Terroir : argilo calcaire et agrilo-limonueux
Cépage : 25% Sauvignon Blanc , 25% Sauvignon gris, 35% Sémillon, 5% Muscadelle, 10% Colombard
Vendange : Mécanique, la nuit
Viticulture : Viticulture Raisonnée basée sur l'observation quotidienne des vignes, vignoble palissé, enherbé
Vinification : Macération pelliculaire , pressurage à basse pression et sous azote pour préserver les précuriseurs aromatiques, Fermentation à température contrôlée, élevage sur lies fines très long
Elevage : Elevage de 18 mois sur lies fines : 1/3 amphore, 1/3 barriques, 1/3 cuvée béton,

Dégustation

Robe : Jaune, brillante
Nez : Belle minéralité, arômes de fruits exotiques, des notes légères d'épices.
Bouche : Bel équilibre avec de de la fraicheur, du fruit et de la sucrosité.
Finale : De la persistance aromatique avec une touche saline.
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : 10-12°C

HISTOIRE DU DOMAINE

A elles deux, Marie et Sylvie Courselle forment le cœur battant de Château Thieuley. Héritant de leur père de la passion pour la vigne et le vin et très connectées à leur territoire et à leur propriété, elles forment un duo complémentaire : Marie, enracinée dans les terres et Sylvie, l'aventurière incarnent la joie de vivre dans cet Entre-deux-mers à (re)découvrir. Toutes les deux Ingénieurs en Agriculture et Œnologue de formation et passionnées de Nature et de vins, ces deux vigneronnes produisent une gamme allant des vins les plus frais aux grands classiques. Des vins prêts à boire, des bordeaux modernes et accessibles, des vins qui invitent au partage et de la convivialité.

Plaisirs du vin
Marmande