



CHÂTEAU LE THIL BLANC 2009

Vignoble

Superficie : 3 ha

Densité : 7000 vines/ha

Type de sol : Argilo-calcaire exposé au Sud

Assemblage

60 % Sémillon, 40 % Sauvignon Blanc

Vinification

Pressurage direct suivi par un débouillage à froid en cuves inox, fermentation alcoolique et élevage en barriques pendant 8 mois (30% de barriques neuves).

Notes du millésime 2009 :

The Wine Advocate (Robert Parker): 92/100

A gorgeous blend of 60% Semillon and 40% Sauvignon Blanc, this wine is under the radar for most consumers. Delicious notes of honeydew melons, mandarin oranges, honeysuckle and white flowers jump from the glass of this delicious, dry, subtly oaked wine that is a big sleeper of the vintage and sells for a song. Anticipated maturity: now-2020.

2009 : un superbe millésime...

Après un hiver froid et humide, la vigne a montré le bout de ses feuilles début avril. Le cycle viticole s'est enchaîné avec un rythme comparable au classique millésime 2006.

Cependant lorsque l'on regarde les températures, ce millésime 2009 se rapproche de 2005 et pour les précipitations de 2000. Deux belles références sur ces points cruciaux pour les maturations ! En effet l'été fut relativement sec avec de très belles journées ensoleillées et des nuits fraîches.