

Château Lestage

La Mouette

Bordeaux Blanc



Dès le XIXe siècle, le vignoble du Château Lestage produisait, un vin blanc sec réputé. Baptisé "La Mouette", il portait comme les autres vins blancs de Listrac-Médoc (« Le Merle Blanc" de Château Clarke et "Le Cygne" de Château Fonréaud), un nom d'oiseau. A la fin des années 1950, des aléas climatiques ont entraîné la disparition de ces vignes blanches.

En 2014, nous nous sommes attachés à renouer avec la tradition en ressuscitant ce petit vignoble : 2016 en est le premier millésime.

Certification environnementale : Terra Vitis

Terroir : Les vignes sont plantées sur une belle parcelle argilo-calcaire de 0,5 hectare. Produit sur un terroir en appellation Listrac-Médoc du Château Lestage, Cru Bourgeois de Listrac-Médoc, ce vin porte néanmoins l'appellation Bordeaux blanc sec puisqu'il n'existe pas d'appellation Médoc blanc.

Surface : 0,5 hectare

Cépages : 50 % Sauvignon blanc, 50 % Sémillon

Conduite du vignoble : La vigne est cultivée dans le plus grand respect de l'équilibre de la plante et de son environnement.

Vinification : La Mouette est élaborée avec les soins les plus attentifs :

- Cueillette à la main en plusieurs tries en sélectionnant, à chaque passage, les raisins à leur optimum de maturité.
- Pressurage des raisins entiers.
- Fermentation et élevage en barriques (50% de barriques neuves)

Elevage : Le vin est élevé sur lies fines avec bâtonnage régulier

Mis en bouteilles peu avant l'été.

Vous l'appréciez aussi bien à l'apéritif que sur les entrées, fruits de mer ou poissons.

Nous conseillons de le servir entre 9 et 12°.

