



## Château La Grange Des Mauberts

**Christophe PORCHER**

Le principal trait de ton caractère ?

Je suis persévérant

L'occupation que tu préfères ?

J'aime faire du cheval

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?

La sincérité

Ce que tu aimes dans le vin ?

La complexité

La passion de cultiver la vigne et son fruit ; le raisin, me vient de mon enfance. Elle s'est renforcée grâce à la rencontre d'hommes et de femmes amoureux du métier, mais également à la suite d'apprentissage et d'échanges de connaissances.

Ce métier oblige à se questionner très souvent et à être à l'écoute de nouvelles découvertes pour arriver à trouver le meilleur équilibre entre le terroir, la vie du sol et la vigne. Ceci dans le but de toujours produire des vins harmonieux, faisant ressortir cet équilibre recherché.

Aujourd'hui mon vignoble compte 10 hectares de vigne, situé sur les coteaux, au sud de Sainte Foy La Grande. Il est cultivé en Agriculture Biologique depuis les années 1990 pour une partie, l'autre étant convertie lors de mon installation en 2011.



## Château La Grange Des Mauberts

### SAINTE FOY CÔTES DE BORDEAUX

**Village :** Les Lèves-et-Thoumeyragues

**Surface totale du vignoble :** 0,46 hectares

**Terroir :** Sols argilo-calcaires, limoneux et argileux – Sous-sols calcaires – 90 mètres d'altitude – Coteaux sud-ouest de Sainte-Foy-La-Grande - 50 ans d'âge moyen

**Vinification et élevage :** Vendanges mécaniques début septembre. Pressurage des raisins dans un pressoir pneumatique. Débourage des jus et lancement de la fermentation avec contrôle des températures puis soutirage et élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille. Contrôles réguliers par analyses, dégustations de l'évolution du vin et réajustement du SO2 si besoin. L'objectif est de limiter les doses de SO2.

**Assemblage :** 100% Sémillon



**Commentaires de dégustation :** La robe est dorée, d'une belle brillance, le nez s'ouvre sur des notes fraîches légèrement miellées, la bouche est ronde, gourmande sur des arômes d'agrumes.

**Accords mets et vins :** Terrine de saumon fumée, gratin de cabillaud



**Récompenses :**

Millésime 2020 :

88 points WINE ENTHUSIAST COTES DE BDX 2022

90 points JAMES SUCKLING 2022

GRAND OR FRANKFURT 2021 (LSFB2020)

OR CWWSC 2021

OR CHINA AWARDS 2021 (LSFB2020)

OR 70 MILLIONS DE DEGUSTATEURS 2021 (LSFB2020)

ARGENT LONDON AWARDS 2021 (LSFB2020)

ARGENT FEMINALISE 2021 (LSFB2020)

ARGENT JAPAN AWARDS 2021 (LSFB2020)

ARGENT LYON 2021 (LSFB20)

Millésime 2019 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2020

OR LONDON AWARDS 2020 (LSFB2019)

OR LONDON AWARDS 2020 (LSFB2019)

OR ASIA IMPORT NEWS AWARDS 2020 (LSFB2019)

OR ASIA IMPORT NEWS AWARDS 2020 (LSFB2019)

OR INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2021 (LSFBBIO19)

OR INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2021 (LSFBBIO19)

ARGENT PARIS WINE CUP 2021