

CHÂTEAU PUDRIS

folie vigneronne

CHÂTEAU PUDRIS BLANC

VIN BIOLOGIQUE
AOC BORDEAUX - 2022

*Production
1300 bouteilles*

*Complexe
et minéral*

*100%
Sémillon*



LA FOLLE HISTOIRE

En 2022, Thierry et Virginie sont tombés amoureux d'un domaine endormi depuis plus de 10 ans. Des cèdres et des chênes vénérables, une folie édiflée au milieu du 19e et des vignes plantées face à la Garonne sur un caillou calcaire. Ils ont quitté la Champagne pour vivre une nouvelle aventure, dans cet écrin de nature perché au bord de la falaise.

C'est une nouvelle page d'histoire qui s'écrit donc ici pour Château Pudris ; avec pour mission d'apporter à Bordeaux cette petite touche de folie rémoise qui va faire pétiller l'appellation !

TERROIR ET VINIFICATION

Un vignoble de 8 hectares posé à 85 mètres d'altitude sur un sol argilo-calcaire avec une belle orientation sud-ouest.

Issu de vignes plantées en 1941, notre sémillon, cueilli parfaitement mur a été vinifié et élevé à la fois en cuve ovoïde et dans des fûts bordelais.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une robe jaune pâle aux légers reflets verts, il dégage un nez gourmand au bouquet complexe où les notes briochées se mêlent à celles de fleurs d'acacia, de cédrat, d'abricot et de pamplemousse rose. En bouche, l'attaque charnue enrobe les amers de ce blanc à la résonance calcaire, puis lui succède une certaine sucrosité. Des notes de mangue et de pêche viennent enrichir la palette aromatique. Un blanc avec de la mâche et de la complexité.

THIERRY THIBAUT - ARTISAN VIGNERON
THIERRY@CHATEAUPUDRIS.COM - 06.75.24.60.93
WWW.CHATEAUPUDRIS.COM

CHÂTEAU PUDRIS, 33190 CASSEUIL, BORDEAUX, FRANCE

