



# CHATEAU MAJUREAU SERCILLAN

**Appellation :** Bordeaux

**Terroir :** Argilo-calcaire et limoneux. Rangs sur petits côteaux. Exposition Est-Ouest

**Cépages :** Sauvignon Blanc 42%  
Sauvignon Gris 28%  
Sémillon 25%  
Muscadelle 5%

**Culture de la vigne :** agriculture raisonnée

**Surface vignoble :** 4,5 ha

**Age des vignes :** 25 ans en moyenne

**Vinification :** Conduite du vignoble en prophylaxie pour d'optimiser les interventions sur le raisin et donc améliorer sa qualité.

**Guyot double**

**Deux épamprages manuels et pas d'effeuillage**

**Enherbement naturel**

**Elevage :** 3 mois en cuves avec bâtonnage des lies

## Dégustation

Avec son assemblage original (Sauvignon Gris) il offre des notes minérales (silex) évoluant sur de la mie de pain chaude et le miel d'acacia. Son attaque est grasse mais vive. C'est une explosion de fraîcheur en bouche apportée par une acidité bien maîtrisée. Un vin subtil et pur, respectant l'expression des cépages qui le composent.

**Service :** Frais

**Accord mets :** Poisson gras, terrines, volailles farcies

## Origine

Les premières pierres de Majureau furent posées au XVIème siècle sur le haut d'un coteau de terres viticoles près de la Rive droite de la Dordogne. Sous Napoléon III une famille baptisa le domaine MAGEREAU signifiant «Terre Rouge» en Occitan et fit bâtir une demeure de caractère avec d'élégantes et fines colonnes et frises sur les pierres de la façade. La propriétaire actuelle, ancienne entrepreneuse industrielle a repris la propriété en 2012 et apporte sa passion et sa grande énergie pour réaliser un très beau Bordeaux blanc.

