



## CHATEAU DE RESPIDE

**Appellation :** Graves

**Terroir :** Sablo-graveleux

**Cépages :** 66% Sémillon  
34% Sauvignon

**Surface vignoble :** 15 hectares

**Age des vignes :** 35 ans en moyenne

**Vendanges :** Mécaniques avec tri au cuvier

**Vinification :** Traditionnelle en cuves inox thermorégulées. Macération pelliculaire  
Micro-bullage (apport de micro particules d'oxygène pour exprimer la fraîcheur du vin)

**Elevage :** Conservation 6 mois sur lies fines avec un brassage régulier des lies

### Dégustation

Robe jaune pâle brillante, bouquet floral aux puissantes notes d'agrumes, un vin vif « très sur le fruit » mais sans agressivité, beaucoup de rondeur et de longueur en bouche, une belle finale avec une petite touche acidulée.

**Service :** Chambré (19°)

**Accord mets :** Volaille, fruits de mer, poisson à chair grasse

### Origine

Le Château de Respide est l'un des plus vieux châteaux viticoles de la région des Graves. De style Louis XIII, il fut la propriété de Monsieur de La Reynie, lieutenant du Roi Louis XIV. La famille Rodies en sera propriétaire jusqu'en 1932 et obtiendra la médaille d'or du concours agricole de Paris en 1899. C'est en 1952 que l'actuel propriétaire M Bonnet en héritera. Le château sera vendu en 1973 mais le vignoble, les chais, et les bâtiments agricoles seront conservés afin de permettre au vin de préserver son authenticité.



MAISON SCHRÖDER & SCHYLER

T. + 33 (0) 557 87 64 55 - F. + 33 (0) 557 87 57 20 -  
office@schroder-schyler.com - <http://www.schroder-schyler.com>