**Millesime** : 2025

# BLANC PRINCESSE 2025

CHÂTEAU CLOS D'YVIGNE - CLOS D'YVIGNE




Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin complexe, pur et rafraichissant, à l intense et cristalline.

AOP Bergerac – Dry White 2025
The Spirit: A cuvée that embodies the elegance and purity of our limestone plateau.
Crafted as a tribute to finesse, this "Princesse" is the radiant expression of a terroir
reawakening.
The Blend: Sauvignon, Sémillon and Muscadelle.
The Profile: A nose driven by the freshness of white flowers and citrus, supported by a
finely chiselled mineral structure. On the palate, a perfect balance between the tension of
the Sauvignon and the richness of the Sémillon.
Winemaker's Note: A wine of precision, produced in limited quantities, in which each
grape variety was picked at just the right moment to preserve its soul.

## Accords mets et vins

Apéritif chic et repas de fête de famille : Saint Jacques poêlées, Bar de ligne , Turbot grillé , Fromage de chèvre

## Détails

**Couleur :** Blanc
**Degrès :** 12,9 %
**Viticulture :** Raisonnée
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle
**Région :** Sud-Ouest
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** AOP Bergerac
**Domaine :** Château Clos d'Yvigne - Clos d'Yvigne
**Millesime :** 2025

## Caractéristiques

**Terroir :** Plateau calcaire à 115 m d'altitude
**Cépage :** 90% Sauvignon blanc, 8% Sémillon, 2% Muscadelle
**Vendange :** Nocturne et mécanique
**Viticulture :** Raisonnée, taille guyot simple et double, travail du sol et enherbement alternés
**Vinification :** Macération pelliculaire, Pressurage , Macération des jus à froid sur bourbes, Débourbage à froid, Fermentation sous bois, pas de FML
**Elevage :** En cuve avec brassage des lies réguliers et sous bois

## Dégustation

**Robe :** Jaune paille aux reflets verts
**Nez :** Nez intense et charmeur sur des arômes fumés, d'agrumes, de fruits exotiques vanillés et de noisette
**Bouche :** La bouche est ample, pleine, avec une finale fraiche et sapide
**Finale :** De la longueur aromatique sur la minéralité et les fruits exotiques frais
**Garde :** 5 ans
**Température de service :** 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

"Il arrive un moment dans une vie où le voyage ne suffit plus.Après avoir parcouru le monde, naît le besoin profond de s'arrêter, de choisir une terre, d'y déposer ses racines.Cette terre nous a appelé au cœur du Bergeracois et se nomme "Clos d'Yvigne".Perché sur un plateau calcaire unique, baigné de lumière, ce lieu hors du temps impose le silence et le respect.Chaque pierre y porte la mémoire d'une histoire extraordinaire, celle d'un domaine dont les vins, autrefois encensés par tous les amateurs et journalistes, ont rayonné par-delà les frontières.Pourtant, ce joyau s'était doucement assoupi.Telle une Belle au Bois Dormant, le Clos d'Yvigne a traversé une longue période de sommeil, attendant le souffle qui lui rendrait son éclat.C'est ce défi que nous avons choisi de relever : réveiller ce terroir magnifique pour lui faire retrouver la reconnaissance qu'il n'aurait jamais dû perdre.Ici, nous ne cherchons pas la quantité, mais l'âme. Peu de volume, beaucoup d'exigence.Pour nous, chaque flacon est une promesse, celle d'une émotion transmise, le renouveau d'un destin d'exception"Daniel & Clément SCHUTZ