



## PREMIERES CÔTES DE BLAYE BLANC CUVEE PRESTIGE

**ORIGINES :**  
ORIGIN

Famille DUBOIS, propriétaires.  
Propriété familiale agrandie au fil des décennies.  
DUBOIS family winegrowers.  
The family property has progressed over the years.

**SITUATION :**  
SITUATION

REIGNAC à 18 kms de Blaye, 50 kms de Bordeaux,  
rive droite de la Gironde. Majorité de pentes sud et plateaux.  
REIGNAC, 18 kms from Blaye, 50 kms north of Bordeaux, right bank of the  
river Gironde. On slopes and plateaux sunnily exposed south-south-west.

**SUPERFICIE :**  
VINEYARD

3 hectares / 3 hectares

**NATURE DU SOL :**  
SOIL

Graves, sables grossiers et fins, quelques graves argileuses  
Sous-sol : grave argileuse avec quelques alios.  
Gravelly soil with fine and rough sand, clayey-gravelly in the subsoil.

**PRODUCTION :**  
PRODUCTION

45 hectolitres par hectare.  
Palissage vertical, vendange verte, effeuillage,  
45 hectolitres per hectare. Green harvest, thin out the leaves.

**ENCEPAGEMENT :**  
GRAPE VARIETY

100 % Sauvignon / 100 % Sauvignon

**VENDANGE  
ET VINIFICATION :**  
HARVEST  
AND VINIFICATION

Raisins vendangés à l'optimum de la maturité, macération pelliculaire  
50 % et pressurage direct 50 %, table de tri et sélection des jus,  
fermentation en barriques neuves, 100% chêne français.  
The grapes are harvested with good maturity, selection of juice, fermenta-  
tion in new barrels.

**ELEVAGE :**  
AGEING

6 mois en barriques neuves (chêne français).  
Élevé sur lies jusqu'à la mise en bouteilles.  
6 months in new barrels (French oak). Ageing on lees before bottling.

**DEGUSTATION :**  
TASTING

Vins aux parfums très expressifs de notes fruitées, florales et grillées.  
La bouche est puissante, équilibrée avec une finale longue et fruitée.  
Arômes de noisettes grillées, pêche, agrumes.

Very elegant wine, complex with flavours of vanilla, hazelnut, and almond.  
Smell of grilled nuts, peaches and citrus fruits.

**GARDE :**

6 à 8 ans / 6 to 8 years