



EXPLOITANT  
DIRECTRICE  
DIRECTEUR TECHNIQUE  
ŒNOLOGUES CONSEILS

Famille Helfrich  
Cynthia Capelaere  
Romain Beurienne  
Eric Boissenot & Marco Balsimelli

### MILLESIME

**2023**

TERROIR

Sablo-graveleux

SURFACE PLANTEE  
SURFACE EN PRODUCTION

6,20 ha  
3,80 ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

40 % Chardonnay - 28 % Sauvignon Blanc  
20 % Viognier - 12 % Gros Manseng

ASSEMBLAGE DU MILLESIME

32 % Sauvignon Blanc - 23% Chardonnay  
23 % Gros Manseng - 22% Viognier

VENDANGES

Récolte manuelle  
Du 25 août au 1er septembre : Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier  
3 octobre : Gros Manseng

ENCUVAGE MACERATION

Tri manuel  
Vendange foulée pas éraflée  
Pressurage, seuls les premiers jus de presse sont gardés

ELEVAGE

Elevage en barriques de 228L ou en demi-muids de 500L  
60 % de bois neuf  
40 % de bois d'un vin  
6 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Terre Blanc 2023 dévoile une aromatique délicate de fleurs et de fruits blancs, issue du Sauvignon Blanc et du Viognier. La bouche pleine et gourmande est le reflet parfait du caractère du Chardonnay. L'assemblage des cépages est harmonieux, mis en relief par la vivacité du Gros Manseng, qui apporte des notes salines.



[www.chateauduterre.fr](http://www.chateauduterre.fr)

