



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU RESPIDE-MEDEVILLE Graves Rouge - Graves Blanc

TERROIR

- Le **Château Respide-Médeville** est situé au sommet de la première croupe graveleuse au nord de Langon. La vue sur la vallée de la Garonne et son vignoble est superbe.

Le vignoble est réparti autour du Château sur une **mosaïque de terroirs** : au sommet, on trouve des **grosses graves profondes** pour le cabernet-sauvignon avec une parcelle **d'argile jaune**, dans la pente, les merlots sont plantés sur des **argiles sous des graves mélangés à du sable**.

Quant aux cépages blancs, les sauvignons et sémilons sont plantés au sommet du domaine sur des sols de graves et sables profonds très drainants.

Les terroirs très hâtifs de **Respide-Médeville** confèrent une maturité singulière et régulière au blanc du domaine et une couleur et une structure profonde au rouge.

LES VENDANGES

- EN BLANC

La récolte du sauvignon ouvre toujours la saison des vendanges début septembre et parfois fin août. Le sémillon et la muscadelle sont récoltés 2 semaines plus tard, en moyenne.

Les raisins sont cueillis manuellement et mis en cagettes.

-EN ROUGE

La météorologie de chaque année apporte son lot de surprises et peut donner un ordre d'arrivée à maturité légèrement différent d'une année à l'autre sur la mosaïque de terroirs du Château Respide-Médeville.

En général, les merlots sont récoltés manuellement autour du 25 septembre et les cabernets-sauvignon autour du 10 octobre.



SCEA Julie GONET-MEDEVILLE

4, rue du Port 33210 Preignac - France

Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43

www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Depuis la vendange 2004, Xavier et Julie ont décidé de faire appel à Olivier Dauga "le faiseur de vin", winemaker émérite et passionné qui a su faire progresser le domaine tout en respectant son terroir et son style.

-EN BLANC

Les raisins sont pressés grâce à un pressoir pneumatique. Les moûts sont mis en fermentation séparément en cuves inox à basse température. Un court élevage en barriques affine la texture du sauvignon et soutient le gras du sémillon sans masquer par un excès de bois.

La mise en bouteille est réalisée 18 mois après la récolte.

-EN ROUGE

L'égrappage et l'encuvage sont réalisés dès la vendange apportée au chai. La fermentation se déclenche toute seule. La macération d'environ 3 semaines ne dépasse pas 28°C. les remontages réguliers sont importants.

Au décuvage, on sépare vin de goutte et vin de presse, chaque lot fait sa fermentation malo-lactique séparément entre décembre et février.

A l'assemblage toutes les parcelles sont dégustées séparément et cépage par cépage, et les lots les plus structurés sont choisis pour élaborer le Respide-Médeville et les plus ronds pour la Dame de Respide et certains lots peuvent être définitivement écartés si leur qualité ne nous satisfait pas.

La moitié du vin de Respide-Médeville est élevé en barriques neuves durant 12 mois et en barriques anciennes pour la Dame de Respide, l'autre moitié du vin reste en cuve. Pour la Dame de Respide, la mise en bouteilles est réalisée 18 mois après la récolte.



SCEA Julie GONET-MEDEVILLE

4, rue du Port 33210 Preignac - France

Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43

www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU RESPIDE-MEDEVILLE GRAVES ROUGE



Français

<u>SUPERFICIE</u> :	8 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU</u>	Graves sur sous-sol argileux
<u>CRU</u> :	
<u>ENCEPAGEMENT</u> :	40% Merlot 60% Cabernet Sauvignon
<u>VENDANGES</u> :	Manuelles
<u>VINIFICATION</u> :	En cuves inox - cuvaison 21 jours
<u>ELEVAGE</u> :	En cuves 3 mois, puis 50% du 12 mois en barriques
<u>MISE EN BOUTEILLES</u> :	20 mois après la récolte
<u>PRODUCTION</u> :	3 500 caisses

English

<u>AREA OF THE VINEYARD</u> :	8 Hectares
<u>SPECIFIC SOIL</u> :	Gravel and subsoil of clay
<u>GRAPE VARIETIES</u> :	40% Merlot 60% Cabernet Sauvignon
<u>HARVEST</u> :	Handmade
<u>VINIFICATION</u> :	Stainless steel tanks fermentation, Maceration of around 21 days
<u>AGEING</u> :	50% of the wine in barrels 12 months
<u>PRODUCTION</u> :	3 500 cases



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bissueil - France

Tel.: +33 (0) 3 26 57 75 60 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43

www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU RESPIDE-MEDEVILLE GRAVES BLANC



Français

<u>SUPERFICIE</u> :	3,5 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU</u>	Graves sur sous-sol argileux
<u>CRU</u> :	
<u>ENCEPAGEMENT</u> :	50% Sémillon 48% Sauvignon 2% Muscadelle
<u>VENDANGES</u> :	Manuelles
<u>VINIFICATION</u> :	En barriques neuves, batonnage 2 mois
<u>ELEVAGE</u> :	En barriques neuves pendant 6 mois
<u>MISE EN BOUTEILLES</u> :	12 mois après la récolte
<u>PRODUCTION</u> :	1 500 caisses

English

<u>AREA OF THE VINEYARD</u> :	3,5 Hectares
<u>SPECIFIC SOIL</u> :	Deep Gravel
<u>GRAPE VARIETIES</u> :	50% Sémillon 48% Sauvignon 2% Muscadelle
<u>HARVEST</u> :	Handmade
<u>VINIFICATION</u> :	Directly pressed, 2 days at 6°C fermentation in stainless steel vats
<u>AGEING</u> :	6 months in new barrels
<u>BOTTLED</u> :	12 months after the harvest
<u>PRODUCTION</u> :	1 500 cases



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bissueil - France

Tel.: +33 (0) 3 26 57 75 60 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43

www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

DAME de RESPIDE GRAVES ROUGE

Français

<u>SUPERFICIE :</u>	4,5 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU CRU :</u>	Graves sur sous-sol argileux
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles
<u>VINIFICATION :</u>	En cuves inox - cuvaison 18 jours
<u>ELEVAGE :</u>	20% du vin en barriques, 80% en cuves
<u>MISE EN BOUTEILLES :</u>	16 mois après la récolte
<u>PRODUCTION :</u>	2 500 caisses

English

<u>AREA:</u>	4.5 Hectares
<u>TERROIR:</u>	gravel on a subsoil of clay
<u>GRAPE VARIETIES:</u>	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
<u>HARVEST:</u>	manual
<u>VINIFICATION:</u>	in stainless steel vats for 18 days
<u>AGEING:</u>	20% of the wine in casks, 80% in vats
<u>BOTTLING:</u>	16 months after harvest
<u>AVERAGE ANNUAL</u>	
<u>PRODUCTION:</u>	2500 cases

