

100% Sauvignon Blanc, cultivé ici sur des marnes et terrasses sablo-graveleuses.



VIGNOBLE

Terroir : Alluvions sablo-graveleux sur marnes
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 14,6 hectares
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique, limitation des intrants



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux.
Printemps : chaud et ensoleillé.
Été : très chaud avec des périodes caniculaires.
Automne : Ensoleillé et très chaud.

Date de vendanges
Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débouillage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Puissant et expressif, il dévoile des notes minérales au premier nez, puis délicatement florales ensuite, avec des arômes d'acacia et de tilleul. La bouche est fraîche, tendue, très longue, sur des notes d'agrumes, d'écorce d'orange et de mandarine.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un beau plateau de fruits de mer, une friture de bord de Loire ou bien avec un Cantal ou de la Mimolette.

Température de service : 9° à 11° C



RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent
Mondial du Sauvignon

