

Rondeur et complexité.



## VIGNOBLE

**Terroir** : alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 3, 8 hectares

**Âge des vignes** : 35 ans

**Culture raisonnée** : travail du sol mécanique



## 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

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débouillage** : au froid

**Fermentation** : En fûts de chêne grains fins de 228 et 400 L

**Élevage** : Sur lies fines avec bâtonnage



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune or pâle, aux reflets argentés

Joli nez discret sur des notes de fruits à chair blanche, vanillées, et pain grillé.

La bouche est ample, charnue, où se mêlent des notes de pêche et d'ananas, note légère de torréfaction. La finale est d'une remarquable longueur, reste fraîche et gourmande.



## ACCORDS METS & VINS

Ce vin mettra en valeur les poissons comme une daurade à la citronnelle, mais aussi des tendrons de veau grillés, ou des fromages de chèvre de la vallée de la Loire.

**Température de service** : 8° à 10° C.

Photo non contractuelle

