

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 : Froid et humide

Printemps : Frais et pluvieux

Été : Frais et pluvieux

Automne : Frais et humide

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débouillage : au froid

Fermentation : en barrique demi-muid

Élevage : 11 mois en barrique demi-muid avec bâtonnage régulier puis séjour de 10 mois en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune aux nuances vieil or. Nez intense, complexe, fait de fruits à chair blanche, pousse de genêts aux touches discrètes de vanille. La bouche est charnue, juteuse d'un bel équilibre. Des notes de pêche, d'abricot et d'ananas se mêlent à des touches légèrement toastées. Un élégant fondu enchaîné de fruits prolonge la finale de ce vin.



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.

