

L'exceptionnelle

APPELLATION : VIN DE FRANCE

CEPAGE : 100 % Sauvignon

TERROIR : Argile à silex et Limon argileux

SUPERFICIE : 0.40 Hectares

RENDEMENT : 60 Hl/Ha

CONDUITE DU VIGNOBLE : Culture raisonnée, taille Guyot Simple, désherbage sous le rang, enherbement et effeuillage.

VINIFICATION : Vendange mécanique, enzymage, pressurage, débourage au bout de 12 heures, fermentation alcoolique pendant une quinzaine de jours à 14-16°, soutirage, élevage sur lies fines avec bâtonnage jusqu'au mois de Mars, collage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en Avril.

DEGUSTATION : Couleur jaune aux reflets argentés, nez discret de fleurs blanches. La bouche très riche aux notes de pêche de vigne Belle sucrosité.

VIEILLISSEMENT : 1 à 5 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 8 à 10°c

SUGGESTIONS CULINAIRES : Ce vin sera parfait à l'apéritif ou sur un foie gras.

